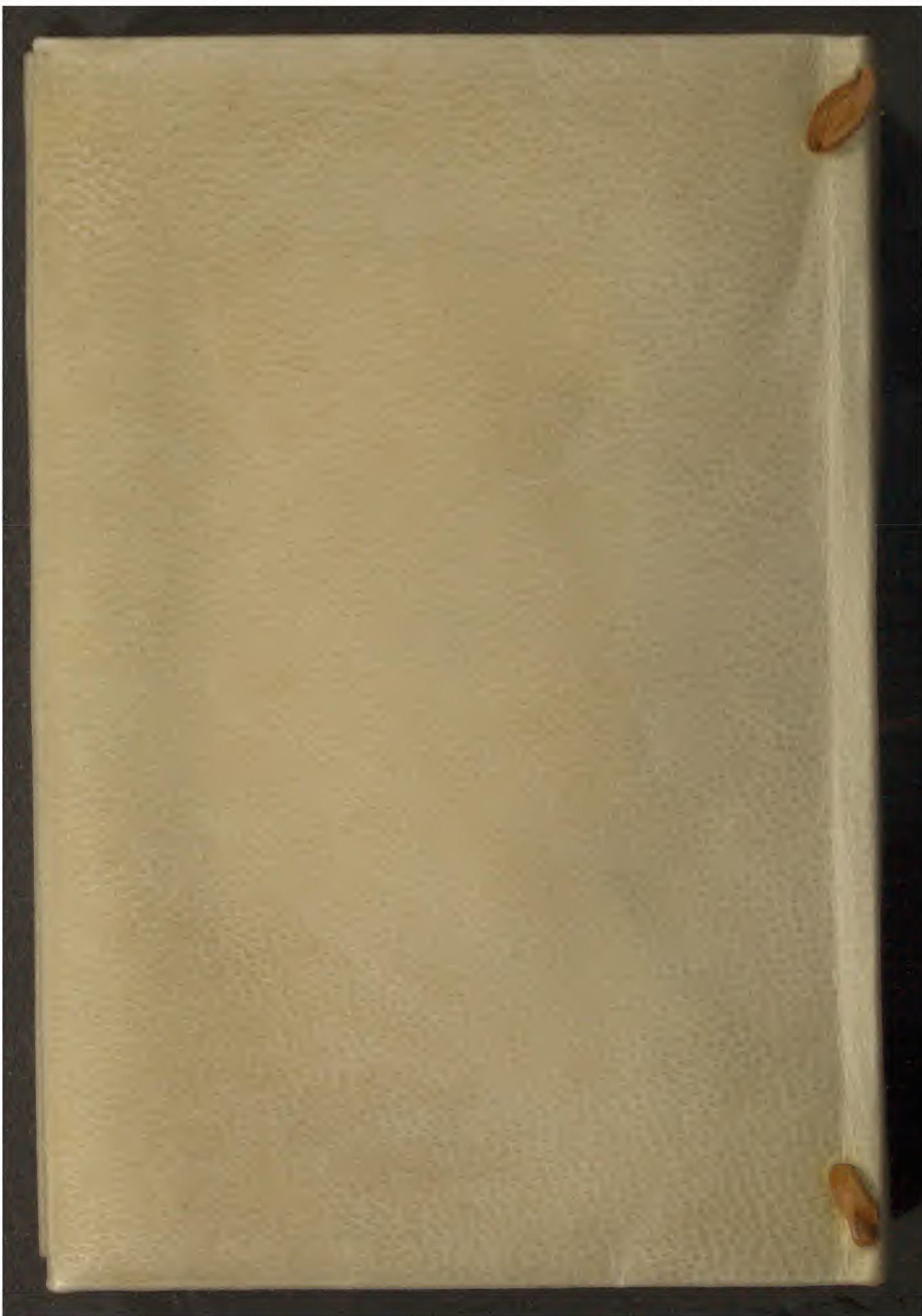
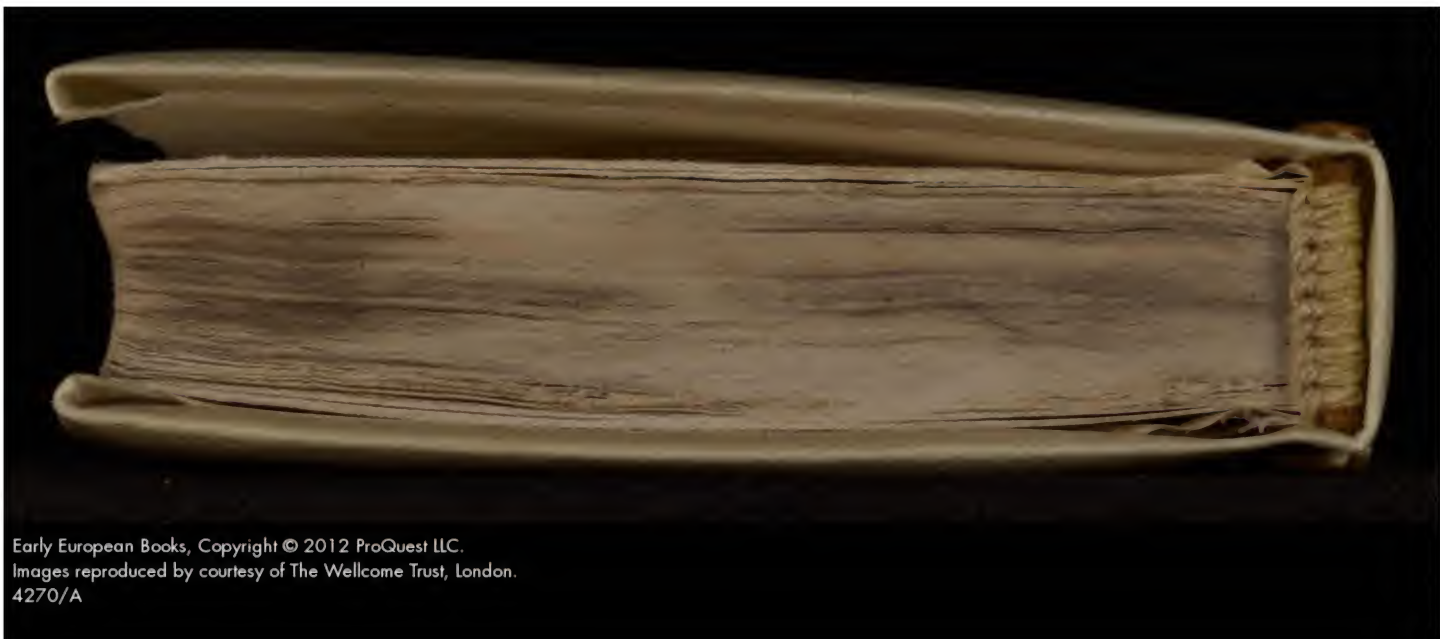


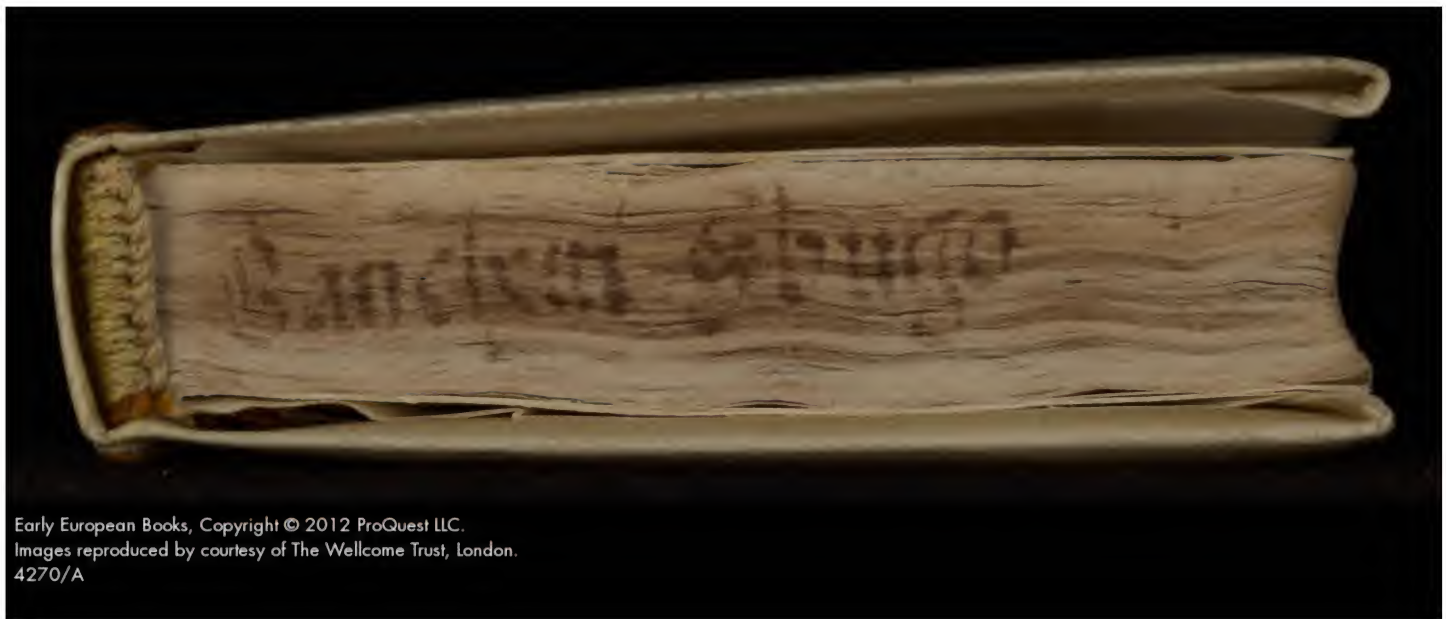


Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4270/A

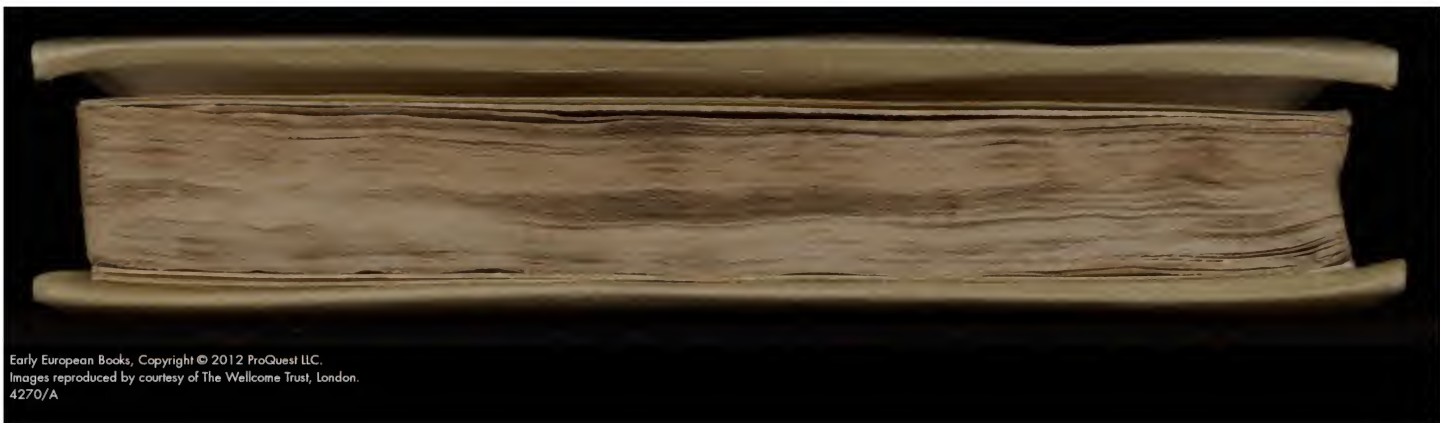




Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4270/A

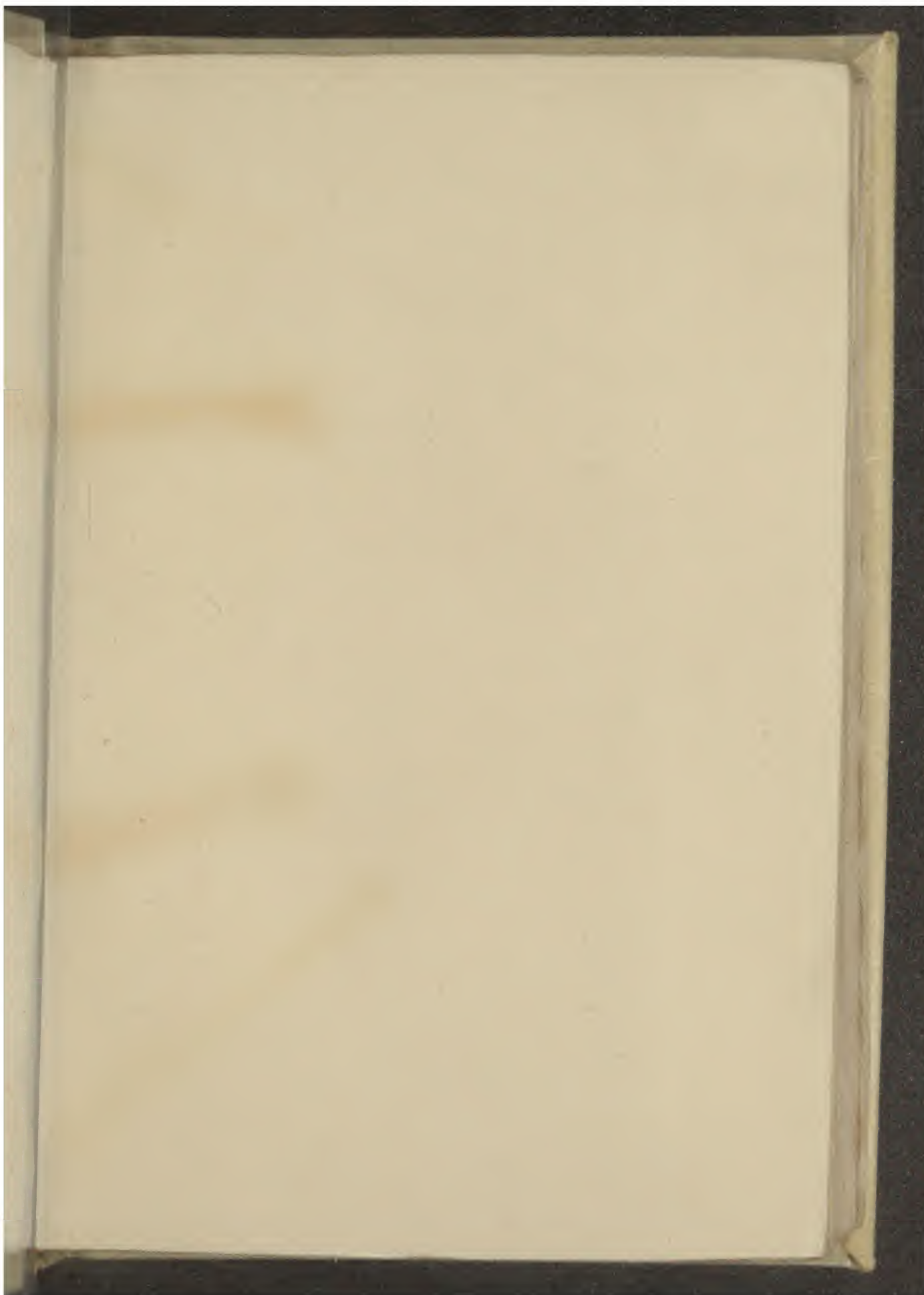


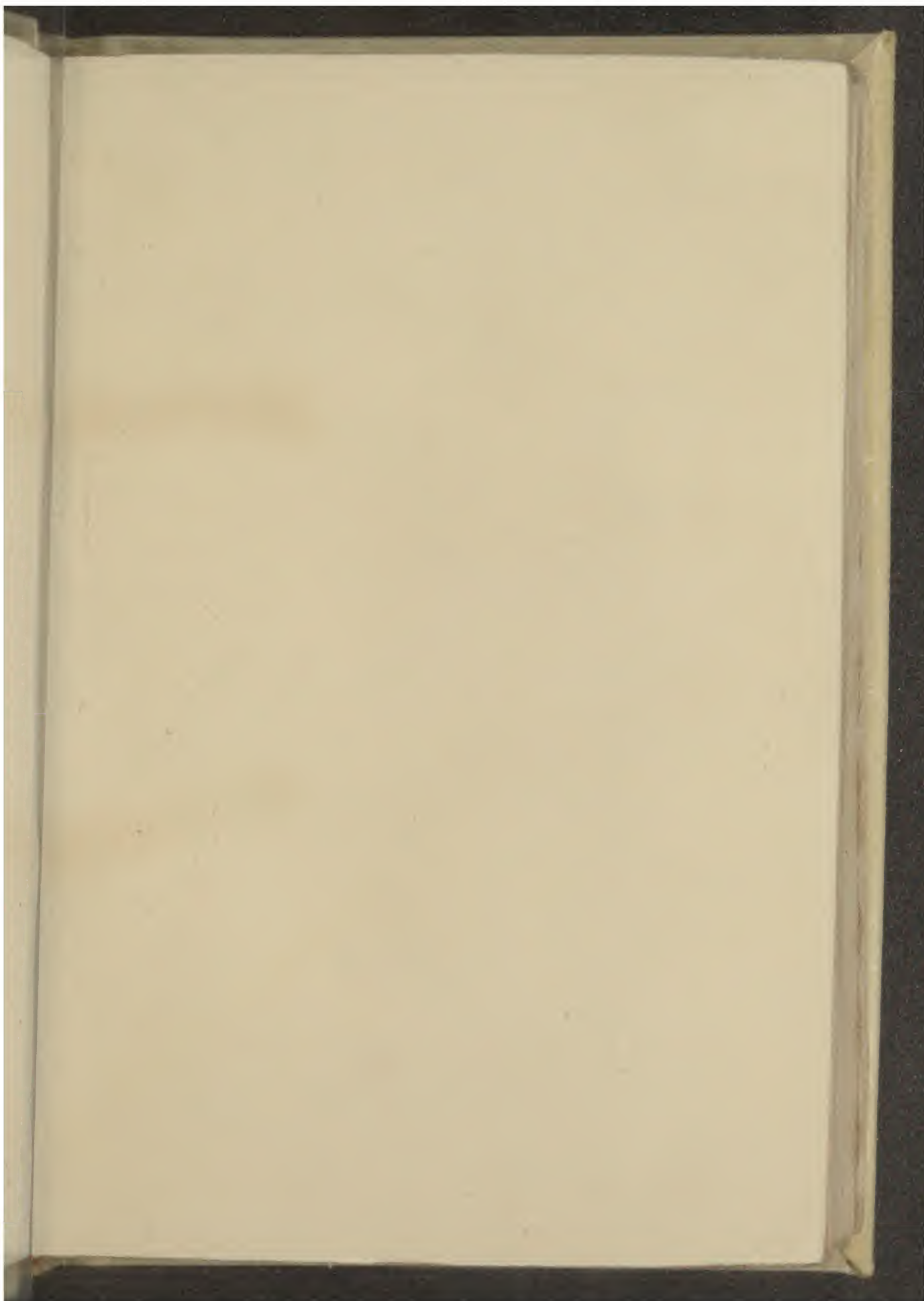
Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4270/A

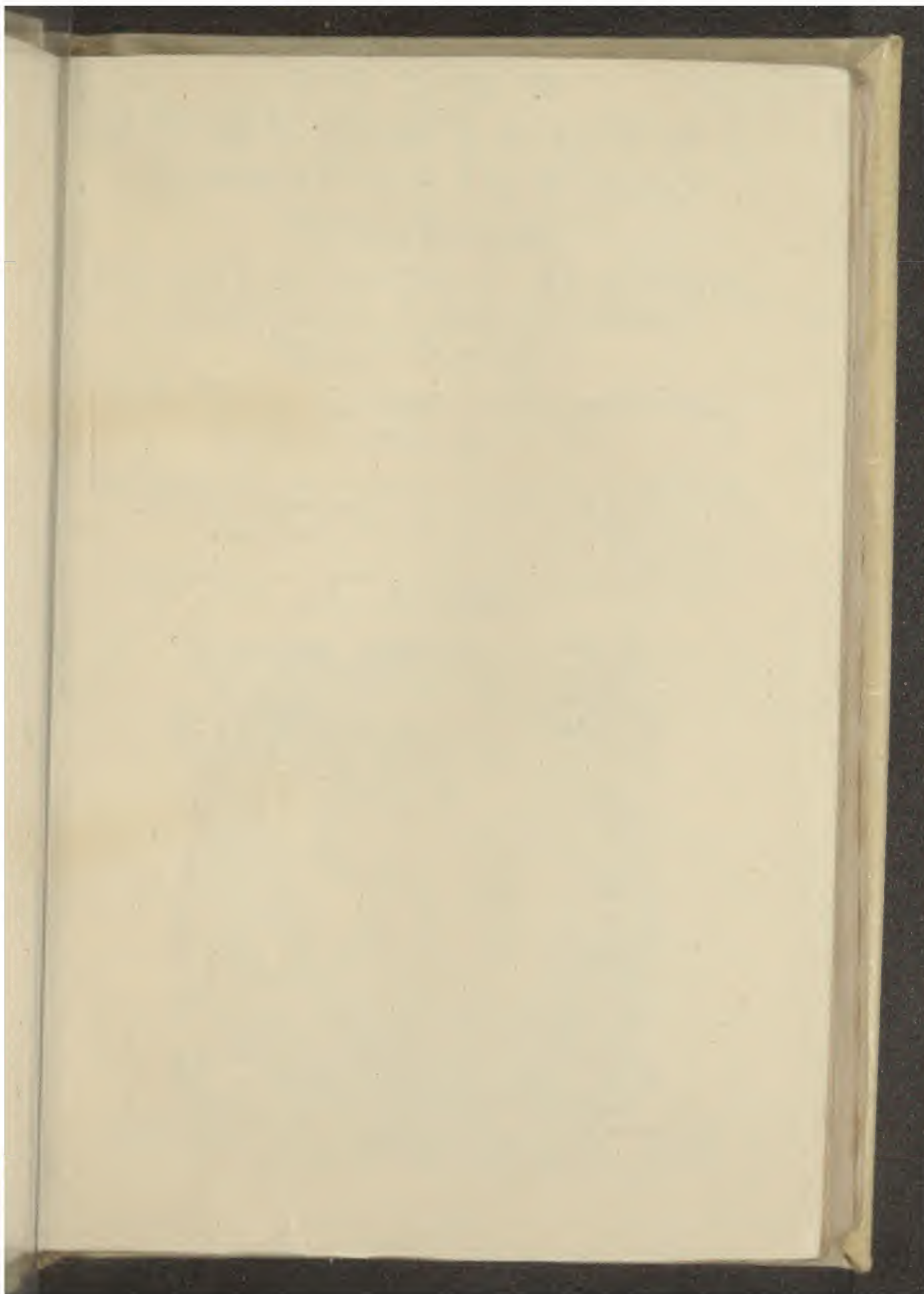


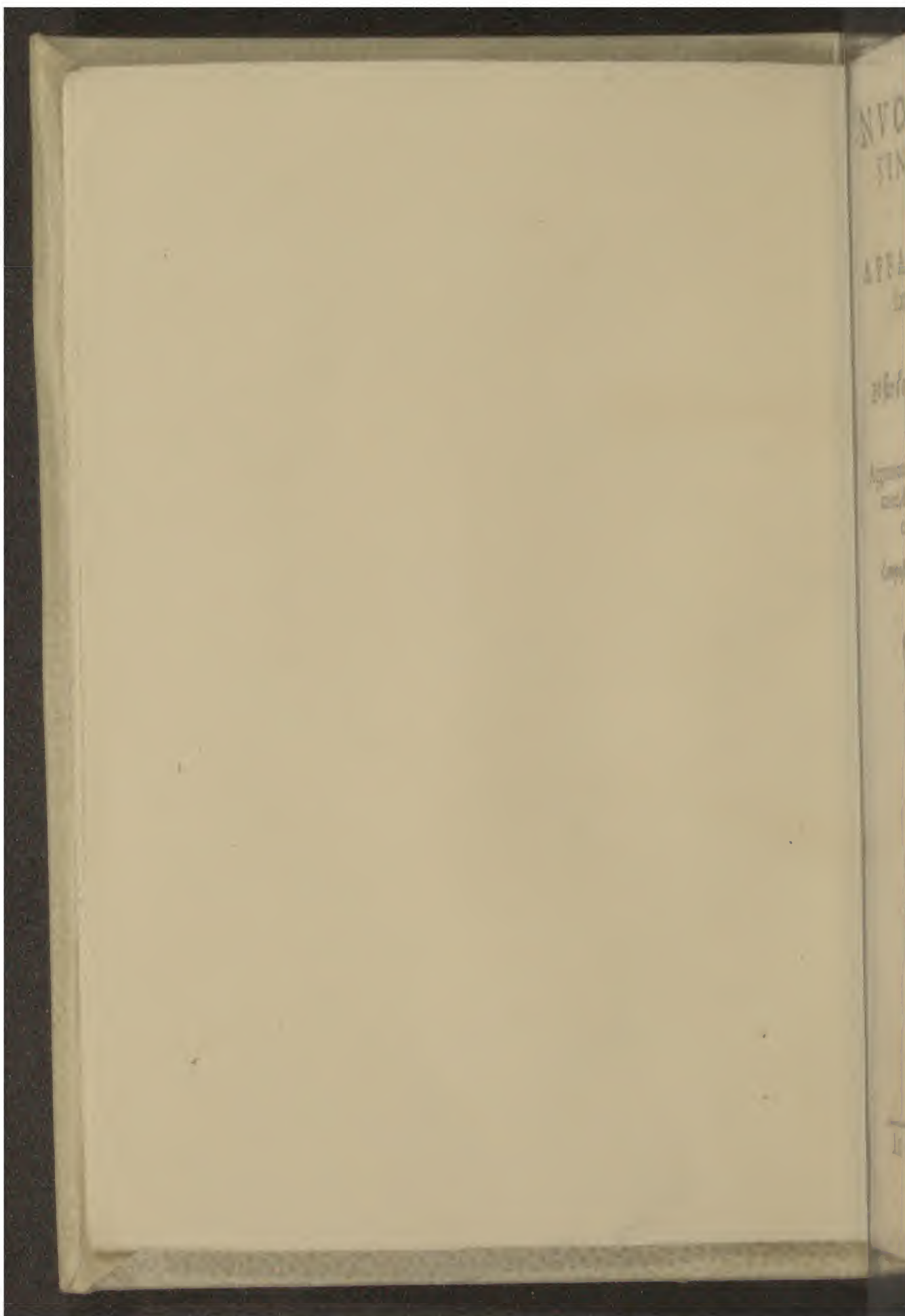
Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4270/A

4270/A









LIBRO 79357
NUOVO NELQVAL
S'INSEGNA IL MODO

d'ordinar Banchetti,
APPARECCHIAR TAVOLE,
fornir palazzi, & ornar camere per
ogni gran Principe.

*Et far d'ogni sorte di viuanda secondo la diuersità de i
tempi, così di carne, come di pesce.*

Aggiuntoui di nuouo, il modo di saper tagliare ogni sorte di
carne, & vcellami, opera molto necessaria, à Maestri di
casa, à Scalchi, à Credentieri, & à Cuochi.

*Composta per M. Christofoero di Messisbugo, & hora di nuouo
corretta, & ristampata.*



In Veneria, Appresso Lucio Spineda. 1617.

ALL
ET

123

THE

che ogni
dove
finché
ma che
tutto
no tutti
388 al
uocò
l'anno
quasi
non
L. 2
a più

A circular ink stamp from the Wellcome Historical Medical Library. The text "WELLCOME" is curved along the top inner edge, "HISTORICAL MEDICAL" is in the center, and "LIBRARY" is curved along the bottom inner edge.

ALL'ILLVSTRISSIMO²
ET REVERENDISSIMO
SIGNORE,

IL SIG. DON HIPPOLITO
da Este, Carainal di Ferrara.



Vblicata che fu Illustrifs. & Reuerendifs. Monsignore, la desiderata nouella di q̃lla honoratissima dignitade che già molti anni prima, vi haueano prescritto i meriti grandi, il valor singolare, & le virtù infinite, che vi illustrano l'animo, talche egli rimane in dubbio, o se voi da lei, o se essa da voi riceua maggior splendore; sentì subito infonderfi in me quella grande, e smisurata allegrezza, che sentir dee vno fedele sincero, & affettionatissimo seruidore, come io vi sono. La onde ardendo tutto di desiderio di far similmente conoscere a gli altri la inestimabile consolatione che mi gioua nel core, deliberai di fare vna testa magnifica burlando sempre, col l'alludere a certi denari, liquali dall'altrui ingordigia rapiti mai non mi peruennero alle mani, & si come quei baiocchi (bontà di chi li raccolse) se ne andarono in fumo, così à punto il banchetto che io faceuo era tutto om-

A 2 bra

bra sogno, chimera, fittione, metta fora, & allego-
ria. Lequal cose descritte, & narrate con quel mi-
glior ordine che io seppi, & che lor conueniua, al-
l'honorato & glorioso nome di V. S. R. hauendo
destinato di dedicare, come per vn perpetuo testi-
monio della somma allegrezza mia; essendomi sta-
to ciò fare prohibito da chi mi può comandare,
differendo ad altro tempo la editione (se pur ella
mi sia mai concessa) non ho però voluto mancare
di consacrarle hora alcuni conuiti miei, abondan-
ti di varie & diuerse viuande dalla diligenza, dal-
la industria; & dalla esperienza del mio basso &
rozzo ingegno ritratte, & composte, & in effetto
fatte, a fin che V. S. R. da questo, ben picciolo in-
dicio, possa comprendere, quale è quanta sia la
prontezza, & la efficacia dall'amoreuolissima ser-
uitù mia verso lei. Quantunque poi (come biso-
gnarebbe) le forze non m'accompagnano. Alla
cui buona gratia humilmente con ogni riuerenza
mi raccomando.



ME-

MEMORIALE PER FARE³
VNO APPARECCHIO
GENERALE,

Per la venuta d'ogni gran Principe, o per ogni andata, o Banchetti diuersi, per nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza.

Fatta prima la prouisione dello alloggiamento in vna corte, o palazzo, e non potendo in vno solo palazzo accommodarsi cercando altre cose più propinque per supplimento di quello che non si può in uno solo, sì per le persone, come per caualli, poscia hauuta la lista della comitua, e fatta quella de i Banchetti. Discorrendo il cui descritto memoriale, potria al tutto proueder, & accommodarti secondo i tempi, e paesi, doue ti ritrouarai, come ti sarà mostrato à pieno.

Prima trouerai tapezzaria, lettiere, letti materazzi, pagliarizzi, cauezzali, con lenzuola, coperte, copertori, piume, et guanciali forniti, trabacche, sparari, o capeletti, che ti piaccia chiamarli forniti pel luoco, ilquale si deue apparare, & profumare à tempo.

Arpioncelli, chiodi, bulette, ouer brocche, martelli, scale per apparare, e picche per sorgere le tapezzarie quando s'appara, & per accendere torci posti in alto, & ammorzargli, cauedoni, palette, mogliette, rampini, mantefetti, solfanetti, e schermagli.

Banchetti

Tauole, trespoli, panche, panchette, scarane, & cossini da sedere, in camera, e doue si starà a vedere ballare, se si ballarà, & scanni da destro.

Mantili per le prime tauole, per credenze, bottiglierie, tinelli per imbandire, & da rispetto, saluette, trucca bocca, touaglia da acqua a mani, & da viuande, trucca coltelli, e strazzi.

Coltelli con le sue forzine per trinciare, & coltelli per le tauole, e cucchiari, e pironi.

Candellieri per la prima tauola d'argento, e per le altre tauole, & camere, & credenze, bottigliere, & cucina, & officij di ottone, o di legno, candellieri da doppiieri appesi al palco, e da terra, & lumiere, & panadelli accendendo. Poi lampade, lanternoni per attaccare con le sue corde, & girelle, lucerne da solaro, Moccadori da lume. Vite da attaccare.

Baccini, & bronzini d'argento per le prime tauole, & altre per altre tauole.

Saliere d'argento per la prima tauola, & poi salini, per le altre.

Mazzoli di fiori secondo la stagione, & nella vernata finti di seta, & oro, & d'argento da mettere vno per posta sopra le saluette volendone, stecchi per nettare i denti.

Pan da tauola intortogliato, boffetto, pinzoni, michini, maroncini naucelli, & bracciatelle di più sorte, & biscotelli con latte, & zuccaro, o senza crescentine di butiro per le prime tauole, & poi pan da famiglia, casse, sacchi, ceste.

Farina burattata bianca, & nera per la cucina, & altri

Del Sbugo.

altri bisogni.

Maluagia, romania, bastardo, greco di somma, greco Toscano, siruolo, trebbiano, amabile, racefe, vernaccia, vin bianco, o nero, o claretto grande, o picciolo, dolce, o non dolce, acerbo, o vacente, o tondo, albana, & graspia, magnaguerra, latino romanesco, sanseuerino, raspato, corso, acquoso, o d'altra sorte, secondo il tempo, o loco doue tu ti ritrouerai. Et vino da famiglia, acqua, aceto, agresto, sabba, botte, barile, pirioti, tabbe, pirie leue.

Carne di manzo, vaccina, vitella di più sorte, porci, saluatici, e domestici, cerue, daino, capriuolo, agnello, capretto, castrone, porcbette, lepre, conigli, ghiri, pauoni, fagiani saluatici, & domestici, pernici, coturnici, francolini, tordi, starne, beccazze, nottulani, beccafichi, quaglie, porzane, tortorelle, paperi, grue, oche, tarabusi, aironi, becaroelli, anadre saluatiche, & domestiche, arzaule, grosse, mezane, & picciole, girioli, piueri, felizette, & altri uccelli.

Capponi grassi, & carnosì, & similmente le galline, pollastri, o pollastre, colombi casalenghi, o di colombara, o palombi, voua fresche, & non fresche.

Salami di porco inuestiti, o non inuestiti, salciccioni, zambudelli, mortadelle di fegato, mortadelle gialle, sanguinacci, bianchi, & rossi, tomaselle, salciccia rossa, & gialla, migliazzo.

Persciutti, sommate coppe di bue in pezzi, salata, lingue di bue, gambetti, oche in sale, teste di porco insalate robba in dobba, & in casonada, e robba fredda.

Fegati di vitello, fegati di polli, & paperi, & di
4 porco,

Banchetti

porco, coratelle, & testeciole d'agnello, o capretto, ceruella di porco; piedi di porco castrato, o vitello, o bue.

Coglioncini, e creste di polli, latticino di vitello, poppet line di vitella, lombi di porco, o di bue, panciette di porco per torteletti, grasso & midolla di bue, o vitello per pastelli, minestra, fiadoncelli, & torte.

Lardo, carne salata, carne verzellata, sugnia, & dileguado.

Pesci, freschi; cioè, sturione, ladano, copese, porcellette, trutte, carpioni, sardoni, angi, chieppe, lucci, tenche, raine, o carpe, persichi, lamprede grande, & picciole, temuli, pescherie minute di fontane, gambari mutati, rane, lumache, galane, pesciolini piccioli, strigi, barbi, cauedoni, soette, scardoe, & angarinelli piccioli.

Varuoli, rombi, orate, dentali, barboni, o triglia, lombrina, corbi, palamide pasere, & passaretti, ceuali di più sorte, meggie, sgombri, fori, goi, albari, fraolini, agoselle, sardelle, paganelle, menole, anguille di più sorte. Altra pescaria minuta da trata di mare, seppie, calamari, & altri pesci secondo che ti trouerai, sfoie, & oltranini, pesce cappone, tonelli. Altri pesci non sono in molta consideratione in queste bande, come macarelli, polpe, raze, pesce pane, & altri che sono cibi per galecotti.

Pesce salato, cioè salmone, tarantello, tone, tonina, schinale, anchioe, miglioramenti, scauezza dure, ceriole, buratelli, meggie, & altri ceuali salati, meggie, & bottoli, & anguille affumate, orate, ceuali, & altri pesci nell'aceto, sardelle, marulose, sgombri, renghe bian-

bianche, & affumate.

Cauiaro fresco, & sallato, bottarghe, pesce de foglia, aſteſi, gambari, granceuole, grancipori, grancelle, molecche, schille, gambarelli di mare, & d'acqua dolce.

Oſtreghe, cappe ſante, ſpolette, peuerazze, cappe, calcinelli, pantalene, arcelle.

Funghi freschi, & ſalati, & ſpanzole.

Butiro, ricotta, ricotta di butiro, caui di latte, gioncate, panna di latte, mantiglia.

Formaggio duro, graſſo, tomino, pecurino, ſardeſco, marzolini, prouature, & rauogliuoli.

Oliue, perſiche, fichi freschi, e ſecchi, poponi, ſcotie, uua fresca di varie ſorte, & ſecca, uua paſſa, uua ſchiaua, cibibo damaschino, dattali, lazaruoli, peri, & pomi di più ſorti, & carchioffoli, cardì, alberges, arbicocchi, moniache molegnane.

Cotogne, pome granate, noci, garugli, nocciuole fresche, & ſecche, ſuſine fresche, & ſecche, marene fresche, & ſecche, ciregie di più ſorte, frauole ſorbe, neſpiti, carate, traſi, tartuffole. Frutte in aceto, trigoli.

Infalate di latuche, lattuca accapucciata, lattuca longa, indiuiia cime di radicchi da cuocere, ramponzoli, creſcione, drago, & altri miſcugli, cappari, carobbe, ſparaci, e cipolle, cocomeri, o citrioli, menta, fiori di boragine, di bugoloſa, e di menta, e di roſmarini, rape, cedrì, ale, piedi, magoni di polli, polpe di paxoni, di faggianni, capponi, pernici, & faſioletti, & piſello in bacelli, tutte per ſalate; lequali ancor di carne fredda potranno fare.

Ra-

Banchetti

Radici; rauanello; raffano, remolacci; aglio, porri, scalogne.

Petroselino, serpillo, maggiorana, menta, ramerino, basilico, salvia, lauro, & altre herbe odorate, & amare, e pestinacche.

Rape, nauoni, cauoli, gretti, e bianchi, verzotti, capucci, brocculi, cauoli, rape, cauoli fiore, spinacci, herbucchie, zucche di più sorte.

Finocchi, finocchietti freschi, & in aceto.

Piselli, fagioli, ceci bianchi, & rossi, bacelli, ciserchia fresca, secca, & parte infranta, & fava menata.

Limoni, melerancie, riso, farro, formento, grosso, & lenie, macheroni Napoletani, vermicelli, e sosomeli.

Olio per insalate, & cucina, e lampade, sale, e salina bianca.

S P E T I A R I E.

Doppieri bianchi, & rossi, & torchietti, & candelotti, & candele bianche rosse, & candele di seno, & torci di corda da vento.

Marzapano integro, in pezzi, a più foggie, & biscottato, & parte dorato per bellezza.

Pignolato, pistachea, sanonea, sosameli, pan papato di zuccaro, e di mele.

Azimi d'Hebrei, zuccherini di monache, berlingozzi, & frutte di zucchero.

Cedro scorze di limoni, arancie, limoncelli, lattuca, comeri, zuccaro, pere limoncelli, nespole, & altre frutte in siroppo, & coperte di zucchero.

Tra-

Del Sbugo.

6

Trazea di cannella, di rancetti. Anime di melloni, pignuoli, pistacchi, mandorle, nocciuole, coriandri, & anesi confetti bianchi, con muschio, e senza, & mandorlata.

Copette, toroni, calisoni, mostazzoli di zucchero.

Codognata, codogni in quarto, gelatia di codogni.

Marene in siroppo, & fresche, coperte di zuccaro, & brogne in siroppo, & codognata Genouese, & perata.

Acqua zuccherata, chiara, e Hippocras.

Mostarda di più sorte, sapor d'vua, di codogne, & marene, corniali, & molte altre cose che dice lo ammaestra-mento delle viuande, zucchero grosso, fino, & zucchero candido intiero, & pesto.

*Cannella, peuere, pepe longo, gengeuro, garofani, noci moscate, macis, croco intiero, & pesto, specie fine appa-
te, & miste.*

*Mandole, vua passula, pignuoli, pistacchi, noc-
ciuole.*

Farina d'amito, & il riso.

Acqua rosata, moscata, & non moscata.

Acqua nanfa, & altre acque odorifere per le mano.

Mele.

Grana paradisi.

Profumo detto altre volte al principio.

Per mettere la speciaria tutta insieme.

Dateri, e cibibo altra volta detto, & hora repetito

Stopino.

Carta di strazze.

M A S.

Banchetti

MASSARITIE DA CUCINA.

Caldaia di capi di latte.

Zanzola, da latte mele.

Pelle di capretto scorticato à folleselli, per fare la mantiglia.

Cazza da gellatina, schizzotto per li vermicelli di butiro, ingegno per li maccheroni.

Catino da mangiare bianco, ò riso Turchesco, & altro la sua palletta di legno.

Catimelle picciole per i capi di latte.

Catini, & cattinelle per impastar viuande.

Maestelli, mastellette, & secchie per cucina, & per altroue.

Caldai grandi. Pentolini, stagnatelli con li coperchi, fiamme, coperte, & colatori.

Cazza per frigere i rosami di pasta.

Padelle grandi, mezzani, & picciole.

Testi rame, o di pietre, oltre vn forno.

Trepiedi, catene da fuoco.

Mescola da sapore.

Spediere, & spedi d'arrosto sottili, et grossi, & ghiotte.

Mortaio, macinelle, & pistelli.

Gratelle grandi & picciole.

Badili.

Mescole forate, & da menestrare grandi & picciole.

Tauola di pasta, & la signadori.

Coltelli, gratuggie, speronele, & buffoli, & ferri per la pasta Todesca.

Assè,

Del Sbugo.

7

Asse, e palette per far cauiaro, se sarà tempo.

AZZa d' Arrostio, & per cucire, rese, & aghi.

Sedacci, o stamegna, o criuelli.

Granate, & granatelli, acqua, bone legne sopra tutto.

Tauola per la prima tauola, credenza, bottiglierie, tinelli, cucina, per lauorare, & per imbandire, & alli officij, & da rispetto, tutte fornite di trespoli panche, & panchette, o scaranne, e carpette per le prime tauole. Quelli di cocina senza panche, eccetto pe'l bisogno de cuochi.

Tribunale per le donne, & pifferi, se si ballerà.

Fiaschi d' argento, stagno, pietra, o vetro coppe; e bicchieri, dal piede, e bicchieri comuni, e mastellette di vetro, coperchi di coppe, e perretti per i Nobili.

Guastrade boccaline, perretti di cristallo, orinali, cantari, & secchielli, boccali grandi & piccioli.

Piattelletti per insalate, & sputi, piadenelle grandi, mezzane, & picciole.

Piattelli grandi per arrosto grosso, & ostreghe; scudelle; & scudellini, e tondi.

Taglieri da immembrare in tinelli.

Ceste lunghe dal manico; con cui si possa andare leuando le robbe di tauola.

Sparture per ridurui le robbe che se leuaranno di tauola.

Corda da pozzo; o per altri bisogni, stoppa, per stoppare fiaschi, & altri bisogni.

Arme depinte, festoni, tremola, fronde, se sarà per nozze.

Similmente mazze depinte per li soprastanti.

S'è

Banchetti

S'è tempo da maschere; sarà buono mettere in ordine uno camerino con qualche habito da maschere; & ordinare uno che n'abbia cura.

OFFICIALI.

Vno Siniscalco generale, cō due che suppliscano à quello che egli solo non può, uno de quali faccia imbandire, et l'altro faccia mettere in tauola, & leuare secondo che li dirà, con Spenditori.

Vno con la lista che vada soprauedendo alle Credenze a far metter sapor, e paste, e robbe fredde, limoni, melaranci, sapor, oliue, & altre cose secondo che seranno notate su la lista del banchetto.

Vno Siniscalco alle donne fuori della prima tauola, & credenziere, imbanditore con due che l'aiutino.

Vno Siniscalco al tinello col credenziere, imbanditore, panatiero, caneuaro, & aiutanti.

Credenzieri, & bottiglieri alle prime tauole, con famigli che vadano sù & giù a portar vini, & acque, et piatteli vuoti, & altre cose.

Vno con due o tre huomini che faccia porre, & lauare le Tauole, inacquare & spazzare il luoco, & profumarlo.

Due che raccogliano tutte le robbe in vna dispensa, et tengano conto à cui dispensano.

Due che habbino cura di far leuar piatti, & portargli alla cucina, o credenza doue ordinerà il Siniscalco generale o suoi supplimenti.

Portatori da piattelli che vadano alla cucina.

Per-

Del Sbugo.

8

Persone che restino à dar bere, e non si partino quando gli altri vanno alla cucina.

Persone che raccogliano le robbe che si leuaranno di tauola, che si siano amoreuoli al patrone, & habbian più cura dell'honore del patrone, che dell'util proprio.

Vno con compagni c'habbia cura della porta.

Caneuaro, con vn garzone, che stia sempre in caneuaro.

Vno ufficiale che habbia vn garzone da rispetto per cosa che sopra giongesse.

Che li piffari mangino quando il Duca m̃agia, o la prima tauola, non vi essendo il Duca, o altro Principe.

Vna persona da conto o più, che vada alla porta, et riceua i Nobili, & massime le Donne che veranno alla festa, & ragazzi con torci accesi, se sarà di notte. Due soprastanti dalla cucina alla tauola, che vadano soprauendendo, se le robbe vanno in tauola.

Vno sopracuoco con robbe in cucina.

Cuochi, & aiutanti, & guattari, & facchini per legne & acqua.

Persone per apparare il luoco.

A N D A T E I N V I L L A, ò altroue.

Caualcature, Cuochi, Muli, Carette, Nani.

Fornaro, massarie sue.

Beccaro, e sue massaritie.

Cucina fornita.

Credenza fornita.

Tinelli forniti.

Guar-

Banchetti

Guarda robba fornita con tutti i suoi. El suo superiore con aiutanti di camera, sartò, barbiero, trombetta, facchini, & altri.

Cancelleria con i consiglieri, secretarij, cancellieri, cauallieri.

Tauole, e scanni snodati da campagna, e forniti di ramo.

Musica.

Modo de falconeria, e sparauieri secondo il tempo.

Pani diuersi, tele, rete, e leopardi, e modo d'andare alla struzzo, à can da rete, e uccellare, à parete, o à ragna, e ciuetta col vischio.

Carte, e dadi, tauollieri, e scachieri, tauole con le cugole, & ossa con la sua borella.

Balloni con i braccialletti, palle da vento con gli scanni, e scrizzotto da sgonfiarle, pалette picciole con le racchette.

Balestre, balottare, zarabottane, e schioppi.

Pallo di ferro per tirare, & arme diuerse da giuoco.

Modi di pescare à diuersi modi.

Strame, e biauà con tutte le masseritie opportune, e necessarie per la stalla. Et à cui serà necessario à fare alcuna prouisione, Li serà bisogno di carta, calamara, inchiostro, penne, o calamo, forbicine, temperarino, cera, e polue.

CON-

CONVITI DIVERSI.



Ena di pesce, laquale fece fare per me a Belfiore, lo Illustrissimo Signor Don Hippolito Estense, Arcivescouo all' hora di Milano, al presente Reuerendissimo Cardinale di Ferrara, all' Illustrissimo Signor Don Hercole suo fratello, in quel tempo Duca di Sciatres, hora Duca di Ferrara. Et al l' Illustrissima Signora Madamma Renea sua mogliera, et all' Illustrissimo Signor Don Francesco Estense, & altri Signori e Gentil'huomini, e gentildonne, iquali tutti arriuauano al numero de 54. nella prima tauola, e fu questo di Sabbatho, alli 20. di Maggio, il giorno di S. Bernardino del 1529. Et perche la cosa s' intenda più intieramente, dico, che prima si corse all' anello il giorno sino ad hore 21. per molti honorati Cauallieri brazza vinticinque di velluto morello crimisino, ilche fatto, entrati tutti i più Nobili nel palagio mentre nel salotto pel giardino si recitò vna farsa, & si fece vna diuina Musica di diuerse voci, & varij stromenti. S' apparecchiò in esso giardino vna tauola con tre mantili l' vno sopra l' altro, con saluiette a più modi, & con diuerse foggie di piegature diuinamente fatte. Laqual tauola fu di diuersi fiori, & arme marauigliosamente adornata, con suoi salini e coltelli. Sopra dellaquale era vna bellissima frascata con festoni, & varie arme artificiosamente fabricata, dopoi li furono poste le sotto scritte robba di sopra, per l' ordine che io le raccontarò.

Pane vno intorto di latte, e zucchero, & vn biscotello

B

per

Banchetti

per persona.

Di marzapani biscottati pezzi numero 60. e pignoccati numero 60.	in piatelletti	15
Cauì di latte 54.	in piatelletti	54
Insalata d'herba, e cedri fatta in varie arme, e lettere.	in piatelletti	54
D'insalata di spargi.	piatelletti	54
D'insalata d'anchioe.	piatelletti	54
Fiadoncelli di cibido, e pignuoli, 150.	in piatelletti	15
Di pastelli pieni di polpette di sturioni.	piatti	25
Di tarentello allefso freddo con prassemoli sopra.	piatti	15
Barboni accarpionati 120.	in piatti	15

Figure di Zucchero numero 15. di grandezza di tre palmi, tra lequali erano cinque figure di Venere, e cinque di Baccho, & cinque di Cupido, dorate tutte in parte, e dipinte molto artificiosamente. Dalla man destra della tauola sotto la loggia realmente adornata, erano apparecchiate le credenze, e bottiglierie con vini preciosissimi di varie sorti, e con tutte le cose necessarie alla credenza.

A man sinistra del Giardino era vna bellissima, & gran frascata ornata di diuerse arme, & festoni medesimamente, come quella, che era sopra la tauola, sotto laquale stettero Musici continuamente a sonare, & a cantar, fino à tanto che durò la cena, come a pieno ci dirà di viuanda in viuanda seguitando gli ordini di quelle. Erano adunque hore 22. quando si partirono del salotto essendo già finita la farsa, & mentre veniuano alla tauola, e li andauano inanti quattro Musici vestiti tutti ad una

Del Sbugo.

10

*Vna liurea, tra i quali vno sonaua vna cetra, l'altro vn
lento, il terzo vn'arpa, & il quarto vno flauto, sonando
però tutti insieme balli alla gagliarda, con quattro fan-
ciulli, e quattro giouanette che veniuano danzando, e li
compagnauano alla mensa doue data subito l'acqua odo-
riferà alle mani si mangiarono le insalate, danzando tut-
tauia quei giouani, e quelle giouanette, e poscia gionse la
prima viuanda laquale staua; in questa guisa.*

*Furono con mirabil ordine portati pastelli 15. grandi di
trutta.*

in piatti 15

*Voua dure cento' spaccate per mezzo piene, cō sapore Fran-
cese sopra.*

in piatti 15

*Di latte di sturione, milze di luzzo, & altre richieste di
pesci, fritte con arancie cannella, e zucchero sopra.*

piatti

15

*Di sturione allefso, con agliata sopra, sapore incarnato che
rappresentaua la impresa di sua Reuerendissima Si-
gnoria.*

piatti 15

Orate 60. fritte.

in piatti 15

Di minestra bianco d'amitto, detta diamante.

piatti 15

Pizze sfogliate catelane 15.

in piatti 15

Di pesci piccioli di Pò fritti.

piatti 15

*E subito che fu posta in tauola questa viuanda fu fat-
ta con somma harmonia, e sommo piacere de gli ascoltanti
vna musica di tre tromboni, e tre cornetti, iquali pare-
uano veramente all'hora venuti dal sommo choro, e con-
tinuarono fino a tanto che fu portata la seconda viuanda
nell'ordine dellaquale furono portate.*

*Sfogliatelle di pignuoli sgrostate con formaggio grasso,
numero 15.*

in piatti 15

B 2 Di

Banchetti

- Di lucci aleffi con sapor bianco, e fiori di boragine sopra
piatti 15
- Di suppa dorata. piatti 15
- Rombi 25. accarpionati con limoni tagliati sopra.
in piatti 15
- Di miglioramenti arrosto con zucchero, e cannella sopra.
piatti 15
- Di lampredine fritte. piatti 15
- Di tenche riuerscie riuestite alla Francese, coperte con sa-
pore di sabba. piatti 15
- Et in tanto che questa viuanda era in tauola, fu sona-
ta una dolzaina, uno trombone, & uno flauto alla
Alemana, nella terza viuanda furono di pastelletti
di bianco mangiare fatto di lucci fritti, numero 60.
in piatti 15
- Fiordeligi alla Francese grandi num. 15. in piatti 15
- Di suppe cibibo in maluasìa con zucchero, e cannella so-
pra. piatti 15
- Di pallamida in potacchio pezzi 30. in piatti 15
- Lucci 15. grossi nello spiedo con il sapore della ghiotta, &
aceto sopra. in piatti 15
- Di sardelle di mare fritti con arancie sopra. piatti 15
- Gambari di mare grossi 400. in piatti 15
- Di sturione tagliato minutamente in padella fritto in bu-
tiro col sapore Anglese. piatti 15
- Laquale viuanda posta in tauola, cominciarono mede-
simamente i Musici eccellenti con somma marauig-
lia d'ogn'uno a sonare insieme questi stromenti, cioè
un'arpa, un flauto, & un grauacembalo, & sonarono
etiandio infino a tanto che fu portata la quarta viuanda,

Del Sbugo.

II

da, nellaquale erano di leuatelli 120. in numero.

piatti

15

Di lucci in vino alla Fiamengha, con cedro tagliato minutamente.

piatti

15

Di risi alla Ciciliana.

piatti

15

Chieppe cotte su la gratella col suo sapore, e prafomeli. numero 15.

in piatti

15

Di viuanda gialla di nizzole alla Napoletana laquale communemente si chiama villanata.

piatti

15

Granceuole 60. in tiella piene sotto state.

in piatti

15

Di sturione allefso coperto di salsa.

piatti

15

Di pasta Tedesca rotonda in frittelline.

piatti

15

Lequali cose tutte posse et iandio ordinatamente in tauola si fece vna musica, nellaquale si sonarono vna dolzaina, vn violone, due cornamuse, & vna cetra, & seguitò il suono, sino che si portò la quinta viuanda laquale staua in questa maniera. Erano nello ordine di quella.

Tortelle alla Lombarda numero 15.

in piatti

15

Di varuoli alla Tedesca con cipolle.

piatti

15

Di lucci grandi fritti numero 15. coperti di brognata con anesi confetti sopra.

piatti

15

Di lente in sapore.

piatti

15

Di capirota morella di lucci.

piatti

15

Pastelli di anguille numero 15.

in piatti

15

Di sturione fette numero 45. in gratella col suo sapore & prafomeli.

in piatti

15

Di streggi fritti.

piatti

15

E questa viuanda passò con intratenimento di buffoni alla Bergamasca, & alla Vinitiana, ch'andarono a buffonegiando intorno alla tauola sino a tanto che si portò

B 3 la

Banchetti

la sesta viuanda, in cui erano.

Carpioni 60. fritti con salsa bastarda sopra.	in piatti	15
Di pance di lucci grandi cotti su la gratella, con aceto pepe, e prasomeli.	piatti	15
Fiadoncelli 60. grandi pieni d'vua passa, torli d'uoua, zucchero, e cannella.	in piatti	15
Tomaselle di lucci 60. fritte.	in piatti	15
Frittate verdi 15. con pignuoli, & vua passa dentro.	in piatti	15
Di funghie fritte el suo sapore.	piatti	15
Di ruuia in minestra con marzolini tagliati in pezzi dentro.	piatti	15
Di offelle alla Milanese.	piatti	15
E cosi portata questa viuanda cominciarono a cantare i cantori dell' Illustrissimo Signor Duca, cioe M. Giouan Michele, M. Grauiò, M. Giannes del Falcone, e suoi compagni, e cantarono sempre, infino che gionse la settima viuanda tale.		
Erano in essa di reine grosse in morelli in bruodo nero, co mandole tagliate sopra.	piatti	15
Lucci in dobba fritti numero 15.	in piatti	15
Agonni fritti 60. con zucchero, e cannella sopra.	piatti	15
Suppe 15. d'vua passa.	in piatti	15
Di barboni accarpionati caldi.	in piatti	15
Frittate 10. con cauiaro fresco.	in piatti	15
Di varie arme di paste alla Tedesca piene di pastume di marzapane fritte.	piatti	15
Tortelle 15. picciole di ruuia.	in piatti	15
Laqual pasta in tauola venne fuori della frascata il Tam-		

Del Sbugo.

12

Tamburino della Illustrissima Madamma danzando con quattro giouani, & quattro damigelle con tanta vaghezza, che fu marauiglia a ciascheduno, e cosi andarono ballando la communa, la Basa di Spagna, la Reorgarsa, & il brando sempre da torno la mensa, quando sopraggiunse la ottaua viuanda, e furono portati.

Pastelli quindici pieni di Crema Francesi grandi.

in piatti

15

Di butiro sfilato, lauato con zucchero, & acqua rosa.

in piatti

15

Carchiosoli numero 60. cotti

in piatti

15

D'oliue.

piatti

15

Di guanti.

piatti

15

Di pome guaste.

piatti

15

*Cappe 60. di S. Giacomo fatte di pasta reale, piene dime-
riconda fritte.*

piatti

15

Pastelli 15. di ostreghe.

in piatti

15

*E subito che fu posta in tauola questa viuanda comin-
ciarono Musici a sonare questi stromenti, cioe tre flauti,
tre cornamuse, & uno violone, e sonarono sino che si por-
tò l'altra, & mentre che si sonaua, due faceuano le baga-
telle.*

*Fu adunque la nona viuanda a questo modo, erano ostre-
ghe mille.*

in piatti

54

Arancie, e peuere,

in tondi

54

*Il che fatto cominciarono sonare i piffari, & quiui pen-
sò ogn'uno che fosse finita la cena si levò solo il primo mē-
tile con tutte quelle cose che erano sopra esso, e poi si ritor-
narono le saluete bianche i coltelli, i salini & una braz-
zatella, & uno pizonzino pur di zuccaro, e latte per cia-*

B 4 sche,

Banchetti

*scheduno, & dappoi si posero le sottoscritte robbe, in ta-
uola, cioè.*

*Quindici figure che furono otto mori ignudi, e sette fe-
mine ignude pur more di pasta di sasomeli, con ghirlande
di lauro in testa dorate in parte, e concie con certe verdu-
re, e diuersi fiori, che copriuano le parti che naturalmente
si nascondono. Poscia la decima viuanda fu tale.*

<i>Di sauonea prese 75.</i>	<i>in piatti</i>	<i>15</i>
<i>D'insalata d'herbe diuerse, e fiori.</i>	<i>piatelletti</i>	<i>54</i>
<i>Di cauiaro fresco.</i>	<i>in piatti</i>	<i>15</i>
<i>D'insalata di ruuia in tegole soffritta.</i>	<i>piatelletti</i>	<i>54</i>
<i>Di bottarghe trinciate.</i>	<i>piatti</i>	<i>15</i>
<i>Di mantighilia.</i>	<i>piatti</i>	<i>15</i>
<i>D'insalate di code di gambari, e cedri.</i>	<i>piatelletti</i>	<i>15</i>
<i>Di varolo in sale.</i>	<i>piatti</i>	<i>15</i>

*E quiui mentre si posero le insalate in tauola, sonò M.
Afranio il suo fagotto, poscia fu portata l'undecima vi-
uanda nellaquale erano.*

<i>Code di trutta grandi fritte 15.</i>	<i>in piatti</i>	<i>15</i>
<i>Di genestrata magra.</i>	<i>piatti</i>	<i>15</i>
<i>Di Sturione in pezzi in pignatta alla Alemana in ver- nazza, succo di arancie.</i>	<i>piatti</i>	<i>15</i>
<i>Ritortoli 60. alla Fiorentina d'un vouo pieni d'vua passa pignuoli, e zucchero, e cannella sopra.</i>	<i>in piatti</i>	<i>15</i>
<i>Di potacchio di seppe alla Venetiana.</i>	<i>piatti</i>	<i>15</i>
<i>D'voua alla Francese.</i>	<i>piatti</i>	<i>15</i>
<i>Passarotti 60. fritti con arancie.</i>	<i>in piatti</i>	<i>15</i>
<i>Stellette 250.</i>	<i>in piatti</i>	<i>15</i>

*Et a questa viuanda uscì della frascata una damigel-
la ricchissimamente vestita che sonò, e cantò nel lauto un
Ma-*

Del Sbugo.

13

Madrigal diuinamente, e questo continuò con piacere d'ogn'uno sino a tanto che venne la duodecima viuanda, nel cui ordine erano.

Manteghate 15. in piatti 15

Gambari pieni 400. in piatti 15

Di sardelle di mare fritte. piatti 15

Di passere in potacchio alla Francese con limoni tagliati sopra. piatti 15

Di suppe di cirieggie confette di pan sotto alla Francese, e zuccaro, e cannella sopra. piatti 15

Di tortelle alla Lombarda. piatti 15

Chieppe 15. in bruodo giallo. piatti 15

Di suppe di calzinelli. piatti 15

Allaqual viuanda per intertenimento vi furono cinque, che cantarono certe canzone alla Pauana in villanesco che fu marauigliosa cosa ad vdire, dapoi lequali venne la terza decima viuanda cotale, erano.

Di pastelli 15. di carbe alla Francese. piatti 15

Di fiadoni 60. piccioli, cioè 30. frumento passato, e 30. d'oua, e formaggio in pasta reale. piatti 15

Guoi fritti 60. coperti di sapore giallo. in piatti 15

Di pescaria di fontane, & gambari mutati fritti. piatti 15

Di spinagi in sapore, con fette di pan sotto. piatti 15

Di miglioramenti in potacchio. piatti 15

Di cassatelle. piatti 15

Di gallane soffritte col suo sapore. piatti 15

Laqual viuanda mentre si pose in tauola, cominciarono a sonare cinque violoni, e sonarono sin che fu portato la quartadecima viuanda, nella quale erano.

Di

Banchetti

Di ritortoli 15. grandi alla Milanese pieni.	piatti	15
Di calamari, & altre piscarie minute fritti.	piatti	15
D'unggharesca per minestre.	piatti	15
Zangarinelli 60. fritti, coperti di agresto cotto.		
in piatti		15
Di tortolletti di spinagi fritti.	piatti	15
Persichi 60. su la gratella.	in piatti	15
Di gambari in saure alla Francese.	piatti	15
Di maccheroni alla Napolitana con zucchero, e cannella		
sopra & formaggio duro, cotti nel latte.	piatti	15
Et à questa viuanda sonarono i piffari una morescha		
al lume di torze a certi Contadini che fingeau con le lor		
falci segare l'herbe nel giardino sino che venne la quinta		
decima viuanda in cui furono portate.		
Tortelle 15. di risi alti, e con cannella confetta sopra.		
in piatti		15
Di molecche fritte con arancie, zucchero, e cannella so-		
pra.	piatti	15
Fritate 15. alte con una passa, pignuoli, succo di arancie,		
zucchero, e cannella fra l'una spoglia, e l'altra di quat		
tro spoglie.	in piatti	15
Grancipori 300.	in piatti	15
D'arbori, & fraulini, & altri pesci di mare fritti.		
piatti		15
Sgombri, & sori 15. su la gratella con cipolle, & praso-		
meli fritti sopra, & gengeuero, & poco aceto.		
in piatti		15
El farro col latte, e zuccaro.	in piatti	15
Diteste di lucci alleste, con le fauci dorate, in gelatia bian		
ca una per piattello.	piatti	15
	Doppo	

Del Sbugo.

14

Doppo laqual viuanda vène fuori vno della frascata
vna lira cantando al modo d'Orfeo diuinamente, e poi
guitò la seftadecima viuanda in cui furono portati.

Paftelli 15. di marenne grandi. in piatti 15

Artarette 15. alla Italiana. in piatti 15

Paftelli 15. di datterì grandi. in piatti 15

Di gelatia chiara alla Francefe. piatti 15

Streghe 500. fritte con limoni tagliati sopra.
in piatti 15

Di paftelli di faua fresca, con torli d'voua, e formaggia
fresco tagliato minuto, e creffina. piatti 15

Di cascoffe in guifa di braciatelline piene. piatti 15

Di brogne in fapore. piatti 15

Et a quefta viuanda cantarono quattro putti Francefe
anzoni di gorga sopra modo belle, e poſcia fu portata la
decima ſettima viuanda, in cui erano.

Di faua fresca. piatti 15

Di formaggio Piacentino, e marciolini. piatti 15

Di ciregie. piatti 15

Archiofole crude 60. in piatti 15

Di caſtagne nelle roſe. piatti 15

Di ionchate 15. in herba grandi con aneſi confetti.
in piatti 15

Di latte mele. piatti 15

Di zaldoni. piatti 15

E quiui ſi leuò vn mantile, & ogni altra coſa che era
ta uola, e poi ſi diede acqua odorifera alle mani, e fece
ortar le confettioni, lequali furono tale.

Di cedro, e ſcorcie di arancie, e limoni condite libre 15.
in piatelletti 15

Di

Banchetti

*Di zuccaro lattuca, cocumeri, mandorle, & altre simili
 frutte condite libre 15. in piatelletti 15*
Di codogne in quarto, mastellette 60. in piatelletti 15
Di gelatia mastellette 60. in piatelletti 15
Di copette 15. in pezzi. piatti 15
Di terroni 15. in pezzi. piatti 15
*Di tragea di cannella, e pignuoli, & pistacchi, & semen-
 ti de melloni, & anesi confetti bianchi insieme.
 piatelletti 15*
*Stecchi profumati 100. con saluette bianche, e coltelli.
 in piatelletti 15*

*Lequali cose mentre si mangiarono, fece vna musica.
 M. Alfonso dalla Viuola, nellaquale erano sei voci,
 sei viole vna lira vn lauto, vna cittara, vn trombone, vn
 flauto grosso, vn flauto mezzano, vn flauto alla Alema-
 na, vna sordina, e due stromenti da penna, vn grande, &
 vn picciolo, laqual musica fu tanto bene concertata
 che ad ogni vno pareua essere di quini alle superne parti
 passato.*

*Doppò cena sua Signoria Reuerendissima fece porta-
 re vna nauicella d'argento carica di colanine, manigli,
 abigliamenti d'orecchie anelletti, guanti profumati, bus-
 soli di compositione, & altre gentilezze, lequali cose tut-
 te appresentò a i Commensali, & a cui vna cosa; e cui
 vn'altra. Et in questo tempo sonarono le cinque hore di
 notte, lequali sonate, si diede nelle piffare, & uscirono
 della frascata vintiquattro vestiti ad vna liurea con vn
 gran torchio biāco in mano ciascheduno di loro acceso da
 ogni capo, e fecero vna bellissima more sca, laquale finita
 ogni vno sen' andò a casa sua.*

Cena

Del Sbugo.

15

CEna di carne, e pesce, che fecè lo Illustrissimo Signor Don Hercole da Este allhora Duca di Sciatres, allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara suo padre, & alla Illustrissima Madamma Marchesa di Mantoua; & alla Illustrissima Madamma Renea sua mogliera, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Milano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco, & ad uno Ambasciadore del Re Christianissimo, & a due Ambasciatori del Reuerendissimo Senato Venetiano, et altri Gentil'huomini, & Gentildonne, così Ferrarese come d'altro luoco, quali tutti furono al numero di 104. nella prima tauola. accettuando lo Illustrissimo, & Eccellentissimo Duca di Ferrara, la Illustrissima Duchessa di Sciatres, & la Illustrissima Marchesa di Mantoua, iquali tre mangiarono insieme da gli altri separati. Et fu questo di Dominica li 24. di Gennaio 1529.

Primieramente era adornata la sala grande di corte con le coltrine grandi di ricamo, & d'altre sorte magnificamente, doue innanzi la cena si rappresentò una comedia di M. Lodouico Ariosto, chiamata la Cassaria, la quale finita, ogn'uno se ne andò fuori della sala & i più nobili si ridussero nella camera del cauallo, & nella cuffa. Doue s'intertenero con Musiche, & diuersi ragionamenti tanto che si apparecchiò la tauola in sala, la quale fu di braccia 55. di lunghezza sopra laquale da noi furono posti tre mantili l'uno sopra l'altro, & per non la impedire di candellieri d'argento, si accommodarono molti doppiieri di cera bianca intorno ad essa attaccati con filo di ferro al sollaro, iquali giunsero al numero

Banchetti

mero di 48. di libre 4. l'uno. Poi se gli posero sopra salin
25. d'argento, e saluette 104. co i coltelli, lequali saluie
te furono piegate a varie foggie. Dapoi vn pane boffetti
di zucchero, e latte, & vna brazza tella, & vna pesa
pestacchea dorata, & vna di sauonea per saluette con al
cuni fiori d'oro, e di seta per cadauna di varij colori pro
fumati, & alla man destra erano apparecchiate tre tauo
le grandi per credentieri con le cose opportune, e neces
sarie al loro bisogno. E dalla sinistra mano due tauole gra
di per i buttiglieri con diuerse sorti di vini pretiosissimi
Dapoi si portarono sopra la tauola figure grandi di zuc
chero 25. lequali significauano le forze d'Hercole, quan
do vinse il leone, la cui grandezza era più di due palmi
e mezzo per ciascheduna, dorate, e dipinte colle carnagion
che pareuano viue. E flettero in tauola fino a tanto che s
leuò il primo mantile. Poi furono poste in tauola le sotto
scritte cose, cioè.

D'insalata in pastello di cappari, tartuffole, & vna passa.
pastalietti 104. in piatelletti 104

D'insalata d'indiuia, cime di radicchi ramponzoli, e ce
dri. piatelletti 104

D'insalata d'anchioc. piatelletti 104

Di rauanelli 25. grossi lauorati d'intaglio con diuerse
figure, & animali con rauanelli piccioli. 104.

in piatelletti 25

Pastelletti di caui di latte, num. 104. piatelletti 104

Di fette di persutto, di lingue di manzo salate, e di somma
te fritte con zucchero e cannella sopra. piatti 25

Pastelli 25. di polpette di cingiali. in piatti 25

Di moriadelle grosse, fegato fresco in pastelli. 25.
piatti

Del Sbugo.

16

piatti

25

Di maroache, cioè, meggie assumate grosse scorzate numero 50. in pastelli 25. con sapore dolce. piatti 25

Di miglioramenti salati 15. in morelli 104. piatti 25

D'orate accarpionate 104. con foglie di lauro sopra parte dorate. piatti 25

Lequali cose così poste in tauola a suono di trombe, uen-
ne ogn' uno in sala, e si diede acqua odorifera alle mani, e
tutti si posero a tauola, doue per buona pezza con somma
letitia si intertenero colle sopradette cose. Poi venne la
prima viuanda nellaquale erano.

Di polpe di capponi inuolte in bianco mangiare frutte con
zucchero fino sopra. piatti 25

Quaglie 104. tomaselle 104. figati di capponi inuolci
nelle reti Arrosto 104. accompagnati. in piatti 25

Fiagiani numero 25. arrosti, con arancie spaccate 100.
in piatti 25

Di carabatia di cipolle. piatti 25

Sfogliatele di pignuoli 25. in piatti 25

Tortelle brusche 25. di milze di varoli, e trutte, e lucci,
& altre richieste di pesci, colle reticelle sopra. in piatti 25

Code di trutte fritte 25. accarpionate con limoni tagliati
sopra. piatti 25

Barboni 200. fritti. in piatti 25

D'anguille inuolte in pasta reale, pezzi 125. in piatti 25

Di dentali pezzi 50. in brodetto. in piatti 25

Et a questa prima viuanda si fece una Musica di M.
Alfonso dalla viuola nellaquale cantò Madonna Dalida
da quattro altre voci accompagnata, M. Alfonso Santo,
con

Banchetti

con cinque compagni, & li erano cinque viuole di arco
 uno grauacembalo da due registri, uno lauto, & uno
 flauto grosso, & vn mezzano. Dopo venne la seconda
 viuanda cui furono.

Francolini 50. coturnini 50. arrosto, polpetoni pieni 104.
 accompagnati. in piatti 25

Ceruellati bianchi 25. in padella, latticini di vitello 104.
 fritti, con zuccaro e cannella sopra. in piatti 25

Capponi 25. alla Tedesca in vino dolce, con macis.
 in piatti 25

Pastelli sfogliati di piccioni casalinghi grandi 257.
 in piatti 25

Carpioni 104 fritti, coperti di cisame. in piatti 25

Di rombi grandi in pezzi sottofatti. piatti 25

Di code, e zampi di gambari grossi fritti con aceto sopra.
 piatti 25

Pastelli 24. d'oua di trutte. in piatti 25

Di viuanda gialla, alla Napoletana di mandorle.
 piatti 25

Pastadelle 104. di maraslo Todesco, cotto nel forno irro-
 sellate. in piatti 25

Laquale viuanda mentre che fu in tauola cantarono
 quattro soauissime voci Madrigali diuersi, sino a tanto
 che fu portata la terza, doue erano pernici 104. arrosto,
 smembrate, coperte di salsa reale. in piatti 25

Conigli 23. tortore 104. di salsiccia gialla in morelli li-
 bre 15. accompagnate. in piatti 15

Capponi senza ossa 25. pieni alla Lombarda con 25. sala-
 mi accompagnati in brodo. in piatti 25

Piccioni casalinghi 104. in bassetta fritti con cedri ta-
 gliati

Del Sbugo.

17

gliati sopra .	in piatti	25
Fiadoncelli di marolla 200.	piatti	25
Di miglioramenti freschi arrosto, con Zuccaro e cannella.		
in piatti		25
Guoi 150. fritti coperti di salsa dolce con pignoli confetti sopra .	in piatti	25
Di trutta in brodetto alla Comacchiese .	in piatti	25
Di lamprede arrosto col suo sapore.	piatti	25
Di tortelle di castagne.	piatti	25
Alla qual viuanda si sonarono dialoghi a otto, parti in due chori a questo modo, e dall'una parte erano quattro voci accompagnate con vn lauto, una viuola, & vn flauto all' Alamana, & vn trombone, e dall'altra parte il simigliante, e sonossi sino che venne la quarta viuanda, nell'ordine dellaquale furono portati.		
Capretti piccioli 35. arrosto intieri pieni .	in piatti	25
Di capirotta con fette di pane, & polpe di capponi sotto.		
piatti		25
Capponi appastati 29. coperti di tortelletti. in piatti		25
Pippioni 104. pieni alla Lombarda arrosto con sapore Francese sopra .	in piatti	25
Di lucci in sale pezzi 50. coperti da sapor giallo imperiale .	in piatti	25
Di trutte in vino all'Ongaresca con fette di pan sotto pezzi 50.	in piatti	25
Rombi 25. fritti coperti di salsa sapor bianco, e mostarda all'impresa del Signor Duca.	in piatti	25
Sardoni 150. fritti con arancie, & Zuccaro sopra .		
in piatti		25
Tortelle di fagioli in guisa di pastelli, con reticelli sopra		
E	nu-	

Banchetti

numero 25.

in piatti 25

Pastelletti 104. in pasta reale, pieni di riso Turchesco fritti con zuccaro sopra.

in piatti 25

Et a questa viuanda si fece vn'altra musica pure da M. Alfonso dalla Viuola nellaquale erano cinque cantori di sua Eccellentissima signoria, cinque viuole da arco con vn rubecchino, una viuola chiamata la orchessa per contrabasso, una dolzaina per contrabasso secondo una storta sonata da M. Giouanbattista Leone, senza buffola. Due flauti mezzani, vn'organo e più registri, e vno cornetto sordo, poi venne la quinta viuanda tale.

Tipioni casalinghi 50. in pezzi in Miraos. in piatti 25

Pernici 104. in bruodo lardiero. in piatti 25

Lomboli di manzo in dobba in maluagia arrosto col sapore alla Alemana numero 25. in morelli 104. in piatti 25

Torchette di latte, arrosto piene, numero 25. con mostarda sopra. piatti 25

Barboni grossi su la gratella con sapore di sabbia, numero 104. in piatti 25

Di raine grosse in brodo giallo, pezzi 50. in piatti 25

Passarotti 150. fritti caldi con arancie sopra. piatti 25

D'anguselle di mare fritte. piatti 25

Tortelle di frumento passato discoperto numero 25. con anesi, e cannellini confetti sopra. in piatti 25

Pastelletti di vitello battuto picciolo, numero 204. in piatti 25

Allaquale viuanda sonò una musica di cinque tromboni, & vn cornetto sino che si portò la sesta viuanda, e quiui andarono seruidori in volta, leuando ogni cosa di
tano-

tauola, & il primo mantile. E subito tornarono le saluete-
bianche, i coltelli, e salini, & vn pane intorno di latte
per cadauno, & 15. altre figure che denotauano le forze
Hercole, quando vinse l' Hydra, della medesima gran-
dezza delle prime, dopoi venne la sesta viuanda, & fu-
ono portate.

Onze di vitello in cauerzi numero 25. arrosto con sapo-
re di marene sopra.

in piatti 25

Pauoni imbrocciati numero 25.

in piatti 25

Capriuoli coperti di limonea, e sapore incarnato. Impresa
di Monsignor Reuerendissimo.

in piatti 25

Cengiale in brodo nero con mandole confette sopra.

in piatti

25

Fiadoni piccioli numero 10. di pasta reale, pieni d'oua,
formaggio, e zuccaro.

in piatti 25

Di salsa di pao.

piatti 25

Carpioni accarpionati numero 104. caldi, col medesimo
aceto sopra.

in piatti 25

Orate uecchie numero 104. cotte su la gratella con prafo-
meli, e cipolle minute, soffritte nel butiro, e specie so-
pra.

in piatti 25

Pastelli di varoli, numero 25.

in piatti 25

Et a questa sesta viuanda cantarono Ruzante, e cin-
que compagni, e due femine canzoni, e Madrigali alla Pa-
uana bellissimi & andauano intorno la tauola contenden-
do insieme di cose contadinesche, in quella lingua molto
piaceuoli, vestiti alla lor moderna, e seguitarono sino che
venne la settima viuanda, nella quale giunsero.

Castelli tredici, & torre dodici di truffole, parte dorati.

in piatti

25

C 2

Pa-

Banchetti

Pastelli di pere guaste numero 25.	piatti	25
Di gelatia torbida di polpe di fagiani pernici & capponi.	piatti	25
Di geladia bianca di lucci, e varoli.	piatti	25
Di finocchio in aceto, & altri frutti.	piatti	25
D'oliuoti di Spagna.	piatti	25
D'vua fresca.	piatti	25
Di pere carouelle & pome paradise.	piatti	25
Di formaggio Parmeggiano.	piatti	25
Cardi numero 204. con peuere & sale.	piatti	25
Laqual viuanda passò con intertenimento di buffoni alla Venetiana, & alla Bergamasca, e contadini alla Pavana, & andarono buffoneggiando intorno la mensa, sino che fu portata la ottaua viuanda, & furono portate.		
Ostreghe numero 2000.	in piatti	50
Di arancie, & peuere.	piatti	50
Pastelli d'ostreghe piccioli 104.	in piatelletti	50
Di lattemele.	piatti	50
Zaldoni numero 1500.	in piatti	50
Di chiara.	Coppe	104

Et a questa viuanda sono questa musica, cioè due dolzaine, una storia, vn cornetto grosso, & vn trombone, & sonò sino che furono portate le confettioni, ma prima si leuò di tauola ogni cosa, & vn mantile, & si ritornarono sopra esse figure 25. della medesima grandezza delle altre 50. vinti dellequali rapresentauano le forze d'Hercole, quando vinse il Tauro, & vn Marte, vn Saturno, una Venere, vn Cupido, & una Eua, & quiui si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, cioè. Di cedro zuccato, latuca, cocomeri, mandorle, & nespole

Del Sbugo.

19

spole sciropate.	piatti	25
De cedro coperto di zuccaro.	piatti	25
Di codognata, e persiche alla Genouese.	piatti	25
Di varie & diuerse sorti di frutti di zuccaro alla Venetiana.	piatti	25
Coppette numero 25. grandi.	in piatti	25
Di mandorle turate, confette, e nizzole.	piatti	25
Codognata in mastellette 100.	in piatti	25
Saluette bianche 50. e coltelli 104.	in piatti	25
Stecchi da denti 300. profumati.	in piatti	25

Et a queste confettioni fu sonato questa Musica, cioè cinque viuole, con lequali erano etiandio cinque voci, vn stromento da penna, vn flauto grosso, una lira, vn trombone, & vn flauto all' Alemana.

Doppo laquale fu portato vn pastello grande buso, dorato, in cui erano rinchiusi i nomi di tutti i commensali, in bollettino, e poscia furono portate per li beneficiati. Collanine, manili, habigliamenti da orecchie, fornimenti da berette, & una collana di scudi 50. lequali cose tutte furono estimate di pretio di scudi 250. d'oro, & così sua Eccellentia le pose alla ventura. Et mentre si cauò la detta ventura, sonarono quattro flauti all' Alemana, & finita che fu la ventura si diede nelle trombe, & la nobiltà ritornò nelle stanze di prima, per dar luoco di leuare le tauole, spezzare, & adacquare la sala, e così ad hore 8. e meza di notte a suono di piffari, ritornarono in sala a ballare tutti eccetto il Signor Duca, & la Illustrissima Duchessa, & la Illustrissima Marchesa di Mantoua, che andarono al suo alloggiamento quando a loro piacque, & ad hore 15. si portò la sottoscritta collatione.

C 3 Di

Banchetti

Di zuccaro, laticca, cocomeri, mandorle, pere moscardine,
& altri diuersi frutti sciroppati. in piatti 25

Di brogne in zuccaro, mastellette 50. e di marene in sa-
pore mastellette 50. accompagnate. in piatti 25

Di Geladia di codogne mastellette 50. di codogni in quar-
to mastellette 50. accompagnate. in piatti 25

D'vua fresca. in piatti 25

Di cibibo damaschino, canate l'anima, e lauato in acqua
rosata con zuccaro fino sopra. in piatti 25

Pome dece 250. in piatti 25

Saluiette 50. e coltelli 50. piatti 25

Dopò lequali cose 50. seruitori con boccalline 100. di
acqua zuccherata andauano in volta dando bere, & fi-
nita la collation ritornarono tutti a ballare fino al giorno
chiaro.



ENA domesticamente fatta in
Mantoua dall'Illustrissimo &
Eccellentissimo Signor Duca Al-
fonso Duca di Ferrara, al gran
Comandatore di Leone, & a Mon-
signor Granuela, Secretarij della
Maestà Cesarea in Mantoua,
allaqual cena furono sua Eccellen-
tissima Signoria, & essi Secretarij, & altri Gentil' huomi-
ni al numero di 18. a tauola, e su questi alli 21. di No-
uembre 1532.

Apparata la tauola con tre mantili, salini, e saluiette,
e coltelli, se li portò sopra.

Pane

Del Sbugo.

20

Pane intorno di latte vno, & vn pizoncino di latte, e zuccaro, & vn sosamello grande per posta.

Insalata di tartuffole, cappare, & vna passa, una per persona. in piatti 18

Insalata di endiuiia, e cime di radicchi, & altre mescolanze, vna per persona. in piatti 18

Insalate di polpe di fagiani, e cedri, vna per persona. in piatti 18

Di mantighilia, con zuccaro fino sopra. piatti 5

Capponi cinque appastati, allesti, freddi, e lingue salate in fette, e sommata vna, accompagnati. in piatti 5

Poi si diede acqua odorifera alle mani, e si pose ogn'uno a tauola, & venne la prima viuanda, cioè.

Tomaselle 30. polpette 30. salcicia gialla in pezzi 30. accompagnati. in piatti 5

Fagiani 10. stufati in pignata nel forno con persuto tagliato. in piatti 5

Anadre appastate 5. coperte la metà di tortelletti, e l'altra metà di macheroni Napoletani. in piatti 5

Sfogliatelle 5. di persuto, e mortadella. in piatti 5

Pernici nelle verze bianche 15. & 15. ceruellati Ducali piccioli accompagnati. in piatti 5

Ceruo in bruodo nero con cannellini confetti sopra. in piatti 5

Di limoni, & arancie. piatti 5

D'oliuotti. piatti 5

Et questa prima viuanda si fece vna musica di violoni, e voci, nella seconda viuanda furono.

Pernici 15. arrosto con la salsa Francese di pane, & aceto, e zuccaro, & vn poco di garofano. in piatti 5

C 4 Pip-

Banchetti

<i>Pippioni casalinghi 15. pieni alla Lombarda, arrosto,</i>		
<i>tortore 15. & quaglie 15. accompagnati.</i>		
<i>in piatti</i>		5
<i>Capponi appastati alleffi 5. e zambudelli 5. in piatti</i>		5
<i>Di mangiar bianco.</i>	<i>piatti</i>	5
<i>Di pastelli sfogliati di pernici 15.</i>	<i>piatti</i>	5
<i>Di capirota con polpe di fagiani, & capponi.</i>		
<i>piatti</i>		5
<i>Di mostarda.</i>	<i>piatti</i>	5
<i>D'vua fresca.</i>	<i>piatti</i>	5
<i>E quiui si fece vna musica d'vna lira, nella terza viuanda erano ostreghe sgussate, cioè leuato vn guscio di sopra 300. hauuta vna calda col testo. in piatti</i>		
		15
<i>Di arancie, e peuere.</i>	<i>piatti</i>	5
<i>E quiui si leuò vn mantile, & ogni cosa di tauola, & si tornarono salini tondi, coltelli, saluiette, e maroncini 60. & vn biscotello per persona. Poi venne la quarta viuanda, cioè.</i>		
<i>Pauoni cinque imbroacciati.</i>	<i>in piatti</i>	5
<i>Di lonze di vitello, cauezzi 5.</i>	<i>in piatti</i>	5
<i>Di lombi di manzo, alla Tedesca, arrosto.</i>	<i>piatti</i>	5
<i>Di fiadoncelli di cibibo, zuccaro, torli d'voua, cannella, e formaggio.</i>	<i>piatti</i>	5
<i>Di salsa di pao.</i>	<i>piatti</i>	5
<i>Capponi 5. grassi arrosto, con camellino sopra, e pane sotto in fette.</i>	<i>in piatti</i>	5
<i>Tortelle 5. di frumento passate con le reticelle, & anesi confetti sopra.</i>	<i>in piatti</i>	5
<i>Pastelli 18. d'ostreghe piccioli scoperti.</i>	<i>in piatti</i>	5
<i>Ei a questa viuanda sonarono le trombe & cornetti.</i>		
<i>Nella</i>		

Del Sbugo.

21

Nella quinta viuanda furono.

Capretti 5. piccioli di latte arrosto pieni.	in piatti	5
Di petti di vitello pieni alla Lombarda, tagliati in fette, e poi soffritti.	piatti	5
Di suppa dorata reale.	piatti	5
Tortele cinque di caui di latte.	in piatti	5
Di cinghiale in bruodo lardiero.	piatti	5
Di spalle di vitello, in volte nelle retti, con cannella, e garofani intieri fitti dentro.	piatti	5
Di frasca di rognoni di vitello pesti sopra fette di pane.	piatti	5
Di sapore di codogne.	piatti	5

E quiui sonò il Reuerendo M. Affranio il suo fagotto.

E nella sesta viuanda vennero.

Di gelatia con polpe di pernici sotto, & lauro.	piatti	5
Pastelli 5. di codogne grandi.	in piatti	5
Di pere guaste.	piatti	5
Pere bergamotte 30.	in piatti	5
Del formaggio buono.	in piatti	5
Cardi 15. con sale, e peuere.	in piatti	5
Di lattemele.	piatti	18
Di zaldoni.	piatti	18

Et a questa viuanda si fece una musica di voci, dopò lequale si leuò ogni cosa di tauola, & un mantile, & si diede acqua odorifera alle mani, & si portarono.

Confettione sciropate, cedro, limoncini, scorze di arancie zuccaro, & aliri frutti.	in piatti	5
Mastellette 15. di codogne in quarto, & mastellette 15. di marene.	in piatti	5
D'anime comuni, cinamomo, pistacchi confetti bianchi.		

Banchetti

chi.	piatti 5
Di copette, e tuaroni in pezzi.	piatti 5
Saluette bianche, e coltelli 15.	in piatti 5
Stecchi secondo il bisogno.	

E finita la cena si fece vna diuinissima musica di diuersi stromenti.



Ena di carne, e pesce che fece il magnifico Conte Alfonso di Contrarij, all' Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, all' Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Sciatres, & alla Illustrissima Madamma sua Consorte, & all' Illustrissima Signora Marchesa di Mantoua, & all' Illustrissimo, et Reuerendissimo Archiepiscopo di Milano, all' Illustrissimo Signor Don Francesco da Este fratelli, & altri Gentil' huomini, e Gentildonne, sì Ferraresi, come d' altro loco, ch' erano al numero di 93. alla prima tauola, eccetto l' Illustrissimo Signor Duca Alfonso, e la Signora Marchesa, che mangiarono ritirati, & se li mandarono i piatti da sua posta, e la Illustr. Sign. Duchessa di Sciatres che mangiò anch' essa da sua posta in altro luoco, e se li diede la robba da cucinare a lor modo, onde poscia alla prima tauola restò solo l' Illustr. Signor Duca di Sciatres, e li Illustr. Signori fratelli, & altri che furono nel numero di 63. come è detto di sopra.

Prima si adacquò, & spazzò la sala nellaquale haueuano ballato le persone, lequali si ritirarono in vn salotto, doue si recitò vna predica d' Amore, & posta insieme a tauola, che fu di braccia 48. di longhezza, con tre manili,

Del Sbugo.

22

zili, l'uno sopra l'altro, e se li posero sopra quindici candellieri d'argento, con 15. torchietti bianchi, e salme 15. e poi fu posto sopra essa.

Pan boffetto di latte, & una brazatella con una presa di sauonea dorata, & una saluietta, & un coltello con un poco di fiori fatti d'oro, e di seta di vari colori profumati per cadauna posta, e prima si profumò la sala, stando però accesi i doppieri de i candellieri dal solaro, poi si posero in tauola queste cose.

D'insalata d'herbe, e cedri fatta a varie arme e lettere.

piatti

D'insalate di bottarghe.

47

Salami 8. & lingue 8. di buoi in fette accompagnate.

piatti 47

in piatti

Di miglioramenti 10. in morelli.

25

piatti 25

Capponi 25. appastati arrosto freddi smembrati.

in piatti

25

Varoli in cassonada grossi numero 8. in pezzi 50. schiappati.

in piatti 63

Di capi di latte, uno per persona.

piatti 63

Poi diedero acqua odorifera alle mani, e si assestarono tutti a tauola, e poi che ebbero per un pezzo mangiato, si portò questa prima viuanda, & inanti che si ponesse in tauola, si leuarono le prime cose di sopradette. Laquale prima viuanda fu tale.

Quaglie 120. tordi 120. tortore 100. pippioni in aceto 800. accompagnati.

in piatti 25

Barboni 200. accarpionati, con foglie di lauro sopra, & essendone una parte inargentate.

piatti 25

Di petti di vitello in pezzi sottofatti,

piatti 25

Di

Banchetti

Di reine grosse in bruodo nero, con mandole tagliate sopra. piatti 25

Sfogliate 25. picciole pignuoli, e cibibo. in piatti 25

Di Crema Francese per minestra, con Zuccaro, e cannella sopra. piatti 25

Poi venne la seconda viuanda in cui erano.

Pernici 100. tomaselle 200. di salcicia gialla libbre 12. accompagnate. in piatti 25

Miglioramenti freschi arrosto numero 15. con Zuccaro, e cannella sopra. in piatti 25

Di capponi pieni alla Lombarda con fegati di polli, & lat-
ticini di vitello nel brodo. piatti 25

Di trutta in brodetto alla Comacchiese. piatti 25

Di mangiar bianco. piatti 25

Pastadelle 200. d'vua passa, e pignuoli, Zuccaro, e can-
nella, e torli d'vua. in piatti 25

Nella terza furono.

Anadre grosse 25. coperte di tortelletti. in piatti 25

Fagiani 50. arrosto. in piatti 25

Rombi fritti, coperti di sapore bianco, salsa, a brognata, im-
presa del Duca di Sciatres. in piatti 25

Di passaratti fritti caldi, con limoni tagliati sopra. piatti 25

Mantegate 25. in piatti 25

Di suppe di caldinelli. piatti 25

Laqual viuanda stata che fu vn pezzo in tauola an-
darono i seruidori intorno leuando vn mantile, & ogni
altra cosa di tauola, rimettendoli subito salini, & vn
tondo con la saluietta, & coltello, & vn pane in-
torto di latte per ogni persona, & poi venne la quarta
vi-

Del Sbugo.

23

viuanda in cui erano .

Pauoni 25. imbroacciati. in piatti 25

Carpioni 100. fritti. in piatti 25

Vngelle di porco, & di vitello spezzate alla Tedesca col
peuere, & aceto, e prasomeli sopra. in piatti 25

Orate 100. cotte su la gratella con camellino sopra.
in piatti 25

Tartarette 25. alla Italiana. in piatti 25

Di mostarda. piatti 25

Et poi furono nella quinta viuanda.

Porchette 15. di latte, arrosto piene. in piatti 25

Agoni del lago 15 fritti con arancie. in piatti 25

Anadre domestiche 25. in pastello. in piatti 25

Code, & morelli di trutta 25. grandi fritti.
in piatti 25

Pastelletti 100. piccioli sfogliati pieni di genestrata.
in piatti 25

Meggie a cazzolo 75. con salsa verde dolce sopra.
in piatti 25

Nella sesta erano.

Capponi 25. appassati arrosti col sapore di cipolle alla
Francesca. in piatti 25

Ostreghe 60. fritte, con limoni tagliati, & peuere sopra.
in piatti 25

Piscaria di fontane fritta. in piatti 25

Di lonza di vitello cauezzi 25. piatti 25

Pastelli 25. di pippioni alla Francese. in piatti 25

Minestra gialla imperiale. in piatti 25

Poi venne la settima viuanda, & furono portate.

Tortelle 25. di pome in fette alla Tedesca. in piatti 25

Di

Banchetti

Di gelatia bianca di lucci, e varolo con foglie di lauro.

in piatti 25

Pere guaste 100.

in piatti 25

Ostreghe 1000.

in piatti 25

Di arancie, e pevere.

piatti 50

Di lattemela.

piatti 50

Di neuole, e Zaldoni.

piatti 50

E quiui si leuò ogni cosa di tauola, & vn mantile, e si diede acqua alle mani, e si posero saluiette bianche, e coltelli, e furono portati.

Di chiara vn poco per coppa, num. 93. con 100. Zaldoni.

in piatti 50

Pastelli 25. busi pieni d'uccelletti vini, con stelle d'oro sopra i coperchi.

in piatti 25

Di confettioni scioppate di varie sorti libre 25.

in piatti 25

Mastellette 100. di gelatia, e di codogne in quarto.

in piatti 25

Stecchi 150. profumati in piatelletti con acqua rosa.

in piatti 25

E quiui finì la cena, & ogn'uno si ritirò nel salotto doue si recitò vna farsetta, e si fece vna moresca in tanto che si leuarono le tauole, e si adacquò, e spazzò la sala, e si tornò a ballare.

Poi questa collatione si portò la notte in sala, cioè. Tregea di cannella, pignuoli, & anime communi confet-

te. in piatti 15

Di gelatia di codogne mastellette 15. & 15. mastellette di marenc.

in piatti 15

Di lattuca confetta, e zuccaro, libre 10.

in piatti 15

D'vna

Del Sbugo.

24

D'vua fresca.	piatti	15
Pome paradise & deci.	piatti	15
Coltelli & saluette bianche.	in piatti	15
D'acqua zuccarata, boccalline 50.		



Ena che fece il Magnifico mes-
ser Girolamo Gilolo all' Illu-
strissimo, & Eccellentissimo Si-
gnor Duca di Ferrara, & altri
Gentil'huomini, e Gentildonne,
che furono al numero di tren-
taotto alla prima tauola, e fu di
giobba nel Carneuale dell'an-
no 1536.

Apparata la tauola con due mantili, si posero saluiet-
te, salini, coltelli, candellieri, e poi vn pane intorto per
persona, & vna brazatella, & vn pignocato grande
dorato, & vno animaletto di zuccaro, o vecellino, o frut-
to, per posta.

Insalate d'herbe, e cedri.

numero 32

Insalate di tartuffole.

numero 32

Salami 4. & lingue numero 4. in fette.

in piatti

10

Capponi appastati alleffi, fritti in dieci smembrati.

in piatti

10

Di pastelli tondi grandi pieni di fette di cingiale in dob-
ba.

10

Pastelli sfogliati di pernici dieci grandi freddi.

in piatti

10

Di cascosse 80.

piatti 10

Di

Banchetti

Di riso Turchesco.	piatti	10
Poi si diede acqua odorifera alle mani, & venne la prima viuanda tale.		
Fagiani 20. arrosto con 40. arancie spezzate.		
in piatti		10
Pernici 40. arrosto con sapore Francese sopra.		
in piatti		10
Capponi 10. senza ossa, pieni con 10. mortadelle di fegati.		
in piatti		10
Pastelletti 60. piccioli di pasta reale, pieni di zenestrata fritti.	in piatti	10
Tomaselle 40. figati di capponi 40. & 30. fette di salami fritte con zuccaro.	in piatti	10
Di cinghiale in brodo nero con pignuoli confetti sopra.		
piatti		10
Anadre 10. appastate coperte di tortelletti.	piatti	10
Pizze sfogliate 10.	in piatti	10
Di mostarda.	in piatti	10
E quiui leuossi la prima viuanda tutta, e poi venne la seconda, cioè.		
Capponi grassi 10. arrosto con pezzi dieci di salsiccia ros- sa.	in piatti	10
Piccioni 31. pieni alla Lombarda, con pezzi 38. di salsic- cia gialla nelle verze.	in piatti	10
Fiadoncelli di morona numero 100.	in piatti	10
Fagiani 10. in pignata in pezzi alla Alemana con per- futto tagliato minuto.	in piatti	10
Di salsa reale.	in piatti	10
Di lonza.	in piatti	20
Tortore in brodo lardiero 40.	in piatti	20
	Di	

Del Sbugo.

25

Di Gelatia con polpe di fagiani, & pernici sotto.

piatti

20

Tortelle di pome 10.

in piatti

10

Poi nella terza viuanda furono.

Farate 10. alte senza spoglia sopra, con zuccaro fino.

in piatti

10

Pastelletti 40. d'ostreghe.

in piatti

10

Pastatelli 90. di pastume d'offelle.

in piatti

10

D'vua fresca.

piatti

10

D'oline.

piatti

10

Di pistacchi, & pignoli mondi.

piatti

10

Perc guaste.

in piatti

10

Di butiro lauato stampito in più arme, con canellini con-

fetti sopra.

piatti

10

Nella quarta viuanda furono portate.

Ostreghe 500.

in piatti

10

D'Hippocras.

Coppe

30

Arancie 30. e peuere.

in piatti

10

Zaldoni 500.

in piatti

10

E quiui si leuò ogni cosa di tauola, & vn mantile, & poi
si diede acqua odorifera alle mani, & giunsero.

Di confettioni bianche libre 10.

in piatti

10

Di confettioni in sciroppo libre 10.

in piatti

10

Copette 10.

in piatti

10

Stecchi profumati, saluette, & coltelli.

in piatti

10

Poi fu portata la notte questa collatione.

D'acqua zuccarata boccaline.

numero

20

D'vua fresca.

piatti

10

Di pome dece.

piatti

10

Di lattuca, zuccaro, & cocomeri in sciroppo.

piatti

10

D

CE-

Banchetti

CENA che fece il Conte Galeazzo Estense Tassone allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca nostro, & ai Reuerendissimi Cardinali, il Cardinale Saluati, & il Cardinale Rauenna, & altri gentil'huomini, & gentildonne che furono al numero di cinquantauno alla prima tauola, & fu di Domenica nel Carneuale del 1537.

Apparata la tauola con dui mantili, e saluiette, e salini, & coltelli, & tondi, li furono poste le sottoscritte robe sopra, cioè.

Pane intorno vno, & vn boffetto per persona, & vn pezzo di Marzapane biscottato, & vn mazzetto di fiori per cadauna posta.

Nella prima viuanda furono.

D'insalata di Ramponzoli, crescione, cime di racchi, & cedro.	piatti 32
D'insalata d'vua passa, & cappari.	piatti 32
Pastelli grandi doue era vn mezo Lombolo di manzo in dobba per cadauno in fette.	in piatti 14
Di polpe di capponi, et fette di mortadelle coperte di mangiar bianco, e zuccaro fino sopra.	piatti 14
Pastadelle 14. grandi di pignuoli, & vua passa tagliate in quarto.	in piatti 74
Di salami, cioè persutto trinzato, & lingue in fette.	piatti 14
Fagiani 14. arrosto freddi smembratti,	in piatti 14

E si diede acqua odorifera alle mani, doppo questa prima viuanda, & si aspetò ogn'vno, & poi venne la seconda in cui erano.

Pic-

Del Sbugo.

26

Piccioni Casalenghi 28. & 28. pernici in bassetta .
in piatti 15

Pernici 56. arrosto con Narancie 28. spaccate .
in piatti 14

Conigli 10. Tomaselle 56. & polpette 56. accompagna-
te . in piatti 14

Di petti di vitello pezzi 14. pieni alla Lombarda con sa-
lami 14. in piatti 14

Pastelletti piccioli 56. di pippioni in pezzi alla Francese.
in piatti 14

Cenghiali in Ongaresca in pezzi . in piatti 14

Capponi grassi allesti con fette di pan sotto , & 14. mor-
tadelle gialle . in piatti 14

Di salsa certosina dolce . in piatti 14

Poi venne la terza viuanda , & furono portati .

Fagiani 28. arrosto con Limoni tagliati sopra .
in piatti 14

Piccioni 28. in mirasto , in piatti 14

Pernici 56. arrosto con camellino sopra . in piatti 14

Anadre 14. coperte di Maccheroni alla Napoletana .
in piatti 14

Fiadoni 56. piccioli di frumento passato , in piatti 14

Pavoni 14. imbroacciati . in piatti 14

Lonza di vitello in canezzi 14. con salsa negra Francese
sopra . in piatti 14

Di Mostarda . piatti 14

Nella quarta erano .

Ostreghe 350. fritte, coperte di salsa forte . in piatti 14

Di Gelatia Francese . in piatti 14

Fiordeligi grandi 14. in piatti 14

D 2 Pa-

Banchetti

Pastelli 14. grandi pieni di pere guaste.	in piatti	24
Tegole di fagioli 140. di pasta reale finte frutte piene di marzapane.	in piatti	14
Di guanti.	piatti	14
D'oua fresca.	piatti	14
D'olue.	piatti	14

E nella quinta viuanda furono portate.

Ostreghe 1000.	in piatti	14
Di lattemele.	piatti	51
Di zaldoni.	piatti	51

E quini si diede acqua odorifera alle mani, & poi furono portate.

Copette 14. rotte.	in piatti	14
Di confetti in sciroppo.	piatti	14
Di pignuoli, & pistacchi mondi lauati d'acqua rosata.	piatti	14

Di marene, & Gelatia di codogne mastellette 56.	in piatti	14
---	-----------	----

Stecchi profumati, saluiette, e coltelli.

E la collatione per la notte fu di confettioni di diuerse frutte, & acqua zuccarata.

DEsinare che fece il Conte Federico Quaglia, allo Illustrissimo Duca di Sciatres, & alle Damigelle di Madama sua Consorte, & allo Ambasciatore del Re Christianissimo, & ad altri Gentil' huomini Francesi, che furono al numero di 20. a tauola, & fu di Sabbatho alli 28. di Maggio 1530.

Appa-

Del Sbugo.

27

Apparata la tauola con due mantili, e saluiette, salini, e coltelli, & vn tondo per persona, se li posero le robbe sottoscritte sopra.

Vna crescentina di butiro, et voua, et zuccaro per persona, & vn pane intorto.

Sosamellino, & vn pezolo di marzapane biscottato per persona.

Fioretto di latte vno per persona. in piatti 20

Puine di butiro 12. in piatti 6

Di zuccaro fino pisto libre due con cucchiari. piatti 6

Di frauole. piatti 6

Di spargi. piatti 6

Di cauiaro fresco. piatti 6

D' Anchioe. piatti 6

E poi si diede acqua odorifera alle mani, & fatto questo venne la prima viuanda, nellaquale erano.

Di sturione fritto sette 24. con arancie zuccaro, e cannella. in piatti 6

Voua fresche col guscio 40. in piatti 6

Passaratti 25. fritti accarpionati caldi. in piatti 6

Gambari grossi 300. in piatti 6

Tartarette 6. alla Francese. in piatti 6

Ritortelli d'voua 24. alla Fiorentina pieni con zuccaro, & cannella sopra. in piatti 6

Di ferro col latte, & zuccaro. piatti 6

Di frittele con fior di Sambuco. piatti 6

Poi venne la seconda viuanda in cui erano.

Tenche 6. riuerscie in tiella piene con sapore. piatti 6

Di sturione pezzi 12. & 12. pezzi di luccio alleffi con salsa. piatti 6

D 3 Chiep-

Banchetti

Chieppe 6. in su la gratella.	in piatti	6
Di ruuia in minestra con pezzi di marzolini.	piatti	6
Lucci 5. nello spiedo pieni con sapore Francese.	piatti	6
Fiadoncelli 50.	piatti	6
Di tortelle brusche di code di gambari, e milze di lucci, et altre richieste di pesce numero 6.	piatti	6
Di suppe di marene.	piatti	6

Poi nella terza viuanda furono.

Di code di gambari fritte col sapore Francese.	piatti	6
Di miglioramenti arrosto con zuccaro, & cannella.	piatti	6
Di Zangarinelli fritti con camellino sopra.	piatti	6
Di latte di sturione, & milze, & altre richieste fritte.	piatti	6
Chieppe 6. allese in vin bianco dolce.	in piatti	6
Torli d'vona 48. ne i piatti alla Francese, con zuccaro, et cannella sopra.	in piatti	6
Tortelle 6. di rouiglia.	in piatti	6
Di mangiar bianco di luccio.	piatti	6

E nella quarta viuanda furono.

Di ciregie.	piatti	6
Giuncate 5. grandi in herba con anesi confetti.	piatti	6
Carchioffoli 40. con sale, & peuere.	in piatti	6
Suppe di pere moscardine sei.	in piatti	6
D'oline.	piatti	6
Di lattemele.	piatti	20
Neuole, & Zaldoni 400.	in piatti	20

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauo-
la, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le
confettioni, cioè.

Di

Del Sbugo.

28

Di confettioni sciropate.	piatti	6
Di marene coperte di zuccaro, con foglie.	piatti	6
Di pistacchi, & pignuoli confetti bianchi.	piatti	6
Stecchi profumati tanti quanti fu di bisogno.		

CEN A priuata, che io feci allo Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Don Hercole patron mio Osseruandissimo, in casa mia il giorno di santo Antonio, che fu alli 17. di Gennaio 1543. doue furono 20. a tauola, laquale passò della sottoscritta maniera, senza vitello, & senza capponi.

Apparata la tauola con due mantili, se li posero saluiette, coltelli, & salini sopra, essendo le lucerne d'Argento della corue attaccata al solaro, & poscia un pizzonecino è una bracciatella di latte per persona.

D'insalata di cime di radicchi, & treson, & altre mescolanze una per persona.

Di sauonica prese 24. grandi d'orate. in piatti 7

Di caui di latte, uno per persona. piatti 20

Mortadelle di segato in pastelli numero 6. in piatti 6

Di fette di polpe di pauone arrosto, e fette di sommata accompagnata con riso turchesco, e zuccaro sopra. in piatti. 6

D'Oliue che restaron sempre in tauola. piatti 6

Poi si diede acqua odorifera alle mani, e venne la prima viuanda tale.

Pernici arrosto 24. tomaselle 50. accompagnate. in piatti 6

Ceruelli bianchi 6. fette di tette di vitella 25. allese,

D 4 &

Banchetti

E poi fritte accompagnate con Zuccaro sopra .
 in piatti 6
 Di fegati di porco in pezzi impilotati arrosto con salsa
 reale sopra . piatti 6
 Pastelletti piccioli 42. di pasta reale pieni di villanati di
 nizzole . in piatti 6
 Suppe di capirota Francese . in piatti 6
 Pastelli 6. d'ostreghe grandi . in piatti 6
 Pippioni casalinghi 24. pieni alla lombarda allesti, con
 salami accompagnati . in piatti 6
 Naranci, & limoncini .

Nella seconda viuanda furono.

Fegati sei arrosto con polpette 42. accompagnati .
 in piatti 6
 D'arrosto da Podestà di petti di capretti . piatti 6
 Castelli sfogliati sei di pippioni casalinghi . in piatti 6
 Conigli sei, e lombi sei di lepore arrosto accompagnati, co
 perti, con peuerata sopra . in piatti 6
 Fiadoncelli di morella 4. in piatti 6
 Di riso alla Ciciliana sottostati, con torti d'uova. piatti 6
 Di salsa verde, dolce . piatti 6

Poi venne la terza viuanda à questo modo .

Pavoni imbrozzati sei . in piatti 6
 Caprettini di latte pieni arrosto . in piatti 6
 Pernici sei in pezzi nel mirasto . in piatti 6
 Fiadoni piccioli 24. pieni di pastume della Crema .
 in piatti 6
 Di gelatia torbida con polpe di pernici sotto . piatti 6
 Di pere guaste . piatti 6
 Di mostarda . piatti 6

Nella

Del Shugo.

29

Nella quarta viuanda erano.

Ostreghe 300. con arancie, e peuere.	in piatti	10
Di lattemelle.	piatti	20
Di Zaldoni.	piatti	20

Le frutte furono.

Tartuffole cotte nel vino bianco, & poi soffritte in fette con succo de arancie, & peuere sopra.	in piatti	6
D'vua fresca.	piatti	6
Di pere caroele.	piatti	6
Di formaggio Parmeggiano.	piatti	6
Di finocchi, & altri frutti nell'aceto.	piatti	6
Di pistacchi, & pignuoli mondi lauati in acqua rosa.	piatti.	6
Cardi 24. con peuere, & sale.	in piatti	6
Equini si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le confettioni, cioè.		
Di confettioni di varie sorti in sciroppo libre sei.	in piatti	6
Di confettioni bianchi di più sorti, libre 6.	in piatti	6
Di cedri coperti di zuccaro.	piatti	6
Saluiette bianche, & coltelli.	in piatti	6
Stecchi profumati numero 30.	in piatelletti	6

CEN A che fece il Magn. Conte Paolo di Costabili, all' Illustrissimo, et Eccell. Sig. Duca di Ferrara, altri Signori, & gentil'huomini, & gentildonne, sì Ferraresi, come d'altro luoco iquali tutti furono al num. 46. alla prima tauola, e fu la
Do-

Banchetti

Dominica di carneuale 1540.

Apparata la tauola con due mantili, si posero le saluette, salini, coltelli, e vna bracciatella tagliata, e vn pane intorno per posta.

Capponi 12. in pastello smembrati crudi, e poi cotti in pastelli. in piattelli 12

D'insalate di polpe di pauoni con cedro tagliato. in piattelli 24

D'insalata d'indiuia con cime di radichi. in piatti 24

Di formaggio Parmeggiano. in piatti 12

Lombi 12. di lepore arrosto freddi smembrati. in piattelli 12

Poi si diede acqua odorifera alle mani, & vennero fagiani 24. & pernici 48. con narancie 36. in piattelli 12

Pipponi casalinghi 48. tomaselle 100. accompagnati. in piattelli 12

Fegati di capponi fritti 80. Salsiccia gialla in pezzi. 46

Latticini di vitello 40. fritti con zuccaro. in piattelli 12

Capponi 12. appastati, e pezzoli 12. di petto di vitello nella vernaccia, & persutto minute. in piattelli 12

Pastelli 12. di pippioni grandi Francesi. in piattelli 12

Di riso Turchesco. in piattelli 12

Mantegate 12. in piattelli 12

Di lepore in pauerata. in piattelli 12

Di arancie, & limoni. in piattelli 12

Poi viene la seconda viuanda in cui erano.

Pastelli grandi 12. pieni di polpette. in piattelli 12

*Pernici 24. e pippioni casalinghi 24. nelle verze con
Zam-*

Del Sbugo.

30

Zambudelli sei in fette.	piattelli	12
aprettini arrosto integri pieni.	in piattelli	12
di capirotta di polpe di capponi.	in piattelli	12
orte picciole di saldoni 12.	piattelli	12
Inadre appastate coperte di sapor bianco, e grane di po- mi granati.	in piattelli	12
di gelatia torbida con vnghielle, orecchie, e musetti di porco.	piattelli	12
capponi 12. arrosto imbrocciati, & 12. conigli.		
in piattelli		12

Nella terza viuanda furono.

porchette di latte 12. arrosto.	in piattelli	12
di lonza di vitello, canezzi 12.	in piattelli	12
pastelli di cibibo, e pere guaste grandi.	in piattelli	12
Arme diuerse alla Tedesca fritte con zuscero.		
in piattelli		12
pastelli d'ostreghe 12. grandi.	in piattelli	12
di mostarda.	piattelli	12
d'olue.	piattelli	12
d'vua fresca.	piattelli	12

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauo-
, & diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le con-
tioni, cioè.

di codognate in gelatia mastellette 36.	in piattelli	12
ignuoli confetti, & anime comuni confetti.		
in piatti		12
edro, & scorze di limoni, & altri frutti sciropati.		
in piatti		12
aluiette bianche, & coltelli.	in piatti	12
tecchi profumati quanto fu dibisogno.		

DE-

Banchetti

DESINARE che fece lo Illustrissimo Signor Marco Pij, del mese d'Agosto 1530. All' Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Sciatres, & allo Illustrissimo, & Reuerendissimo Archiepiscopo di Milano, & all' Illustrissimo Signor Don Francesco da Este fratelli, & altri gentilhuomini, & gentildonne Ferrarese, & altre, che giunsero in tutti al numero di nouantaquattro alla prima tauola.

Apparata la tauola di due mantili, si posero le saluiette, i salini, & i coltelli, poi pane intorno di latte, e bracciatelle vna per posta, & vn marzapano biscottato.

Fichi di più sorti. in piattelli 25

Cani di latte vno per persona. in piattelli 25

Milloni 125. in piatti in piattelli 25

Marzolini 50. e formaggio Parmeggiano accompagnato. in piattelli 25

Poi si diede acqua odorifera alle mani, & venne la prima viuanda tale.

Di coradelle d'agnello, e capretto piene alla Francese, arrosto. in piattelli 25

Figadetti di pollastri, & pauari, & anarazi, e coglioncini, e creste, e latticini di vitello, e 100. fette di persutto fritte, con zuccaro, e cannella sopra accompagnate. 25

Pollastri in bassetta 50. e pippioni casalenghi 50. accompagnati. in piattelli 25

Pizzi sfogliate 25. in piattelli 25

Di petti di vitello, pezzi 25. in brudo giallo con pezzi 25. di

Del Sbugo.

37

25. di persutto, e sette di pan sotto. in piattelli 25
 Pollastri arrosto 50. pernigonzelli 50. accompagnati.
 in piattelli 25
 Di arabatia di zucche. piattelli 25
 Pastelli piccioli 100. di cibibo, & datteri, & uua passa.
 in piattelli 25
 Arancie, & limoni. 25

Nella seconda viuanda furono.

- Conigli 50. polpette 200. accompagnati. in piattelli 25
 Di vitello in pezzi, cioè petti allesti coperti di sapor bian-
 co, e fiori. piattelli 25
 Anarrazzi arrosto 30. coperti di brognata, & pignuoli
 mondi sopra. in piattelli 25
 Pastelli sfogliati 25. di pippioni grandetti. 25
 in piattelli 25
 Minestra bianca di conina di butiro passata, e zuccaro fi-
 no, & acqua rosa. in piattelli 25
 Pauari 25. nella tiella. in piatti 25

Nella terza.

- Palles di vitello, & castrone 25. ambroacciati, e con reti,
 & osmarini sopra. in piattelli 25
 Asatelle 200. di fromento. in piattelli 25
 Pippioni 100. nelle zucche con 25. Zambudelli in pezzi.
 in piattelli 25
 Pastelli di pere, e brogne, e 25. grandi accompagnati.
 in piattelli 25
 Di suppe dorate. piattelli 25
 Polpette 200. in sapore. piattelli 25

Nella quarta viuanda erano.

- Capponi 25. arrosto con limoni tagliati sopra.

in

Banchetti

<i>in piatti.</i>			25
<i>Di Lonza cauezzi 25.</i>	<i>in piattelli</i>		25
<i>Pauoni 25. tra grandi e piccioli.</i>	<i>in piattelli</i>		25
<i>Tortelle 25. di ruua.</i>	<i>in piattelli</i>		25
<i>Di guanti.</i>	<i>piattelli</i>		25
<i>Di gelatia chiara.</i>	<i>piattelli</i>		25

Poi venne la quinta viuanda, cioè.

<i>Offreghe 1500.</i>	<i>in piattelli</i>	50
<i>Arancie, e peuere.</i>	<i>in piattelli</i>	25
<i>Giuncate 25. grādi nell' herba cō Anesi.</i>	<i>in piattelli</i>	25
<i>Lattemele.</i>	<i>in piattelli</i>	50
<i>Di zaldoni.</i>	<i>piattelli</i>	50
<i>Di persiche di più sorte.</i>	<i>piattelli</i>	35
<i>Di pere, e Finocchietti.</i>	<i>piattelli</i>	25
<i>Carchioffole 100.</i>	<i>in piattelli</i>	25

E quiui si leuò vno mantile, & ogni altra cosa di tavola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, tra lequali erano.

<i>Di confettioni sciroppate.</i>	<i>piattelli</i>	25
<i>Confettioni bianche.</i>	<i>piattelli</i>	25
<i>Di marene in zuccaro, mastellette 50.</i>	<i>piattelli</i>	25
<i>Saluette bianche, e coltelli.</i>	<i>in piattelli</i>	25
<i>Stecchi profumati.</i>	<i>in piattelli</i>	25

CENA di carne, e pesce, che fecero i Magnifici fratelli M. Alberto, e M. Hercole Turchi, all' Illustrissimo Signor Don Hercole da Este, primogenito, & al Reuerendissimo Archiepiscopo

scopo

Del Sbugo.

32

copo di Milano suo fratello, et altri gentil' huomini, e giu-
ildonne, che giunsero al numero di 74. alla prima tauo-
a, & questo fu una Dominica di Carneuale dell' Anno
524. & passò di questa maniera, cioè.

Apparata la tauola con due mantili, si posero le Sal-
iette, i Salini, & i coltelli, & boffettini quattro pic-
coli di latte, e una pignocata di pistacchi dorato per
osta.

Agiani 25. freddi smembrati. in piattelli 20

D'insalata di lingue di aue misalte, incasonada in fette.
in piatti 20

Di fette di mortadelle fritte cō Zuccaro, e cannella sopra.
in piattelli 20

D'insalate in pastelli discoperti 37. di tartuffole, e cappa-
ri, in piattelli 37

D'insalata di mescolanze, e ramponzoli, e cedro.
in piattelli 37

E quiui si diede acqua odorifera alle mani, & poi venne
la prima viuanda tale.

Pernici 80. arrosta con Tomaselle 200. e arancie sopra
accompagnate. in piattelli 80

Fette picciole di capretto spaccate, e d'Agnella dora-
te. 80

Pegadetti 80. di capretto fritti, con Salsiccia gialla, li-
bre 10. in piattelli 20

Tordi 80. polpette 120. tortore 80. accompagnate.
in piattelli 20

Capponi appastati 20. aleffi, con 20. Salami in quarti,
con fette di pan sotto. in piattelli 20

Fiadoni piccioli d'voua, e formaggio, e Zuccaro 80.
in

Banchetti

in piattelli	20
Carpioni 100. fritti con limoni tagliati sopra.	
in piattelli	20
Code di Lucci in dobba fritte 20.	in piattelli 20
Di rombi grandi in pezzi in potacchio.	in piattelli 20
Di Reine allese coperte di sauer bianco, & incarnato, im-	
presa del Reuerendissimo nostro.	in piattelli 20
D'vua fresca laquale stette sempre in tauola.	
in piattelli	20
Poi giunse la seconda viuanda, cioè.	
Fagiani arrosto 40. con salsa bastarda.	in piattelli 20
Capponi 20. coperti di tortelli.	in piattelli 20
Petti d'agnello, e capretto 20. pieni alla Lombarda, e lat-	
tesini di vitello.	in piattelli 20
Conigli 40. Francolini 20. Coturnici 20. accompagna-	
te.	in piattelli 20
Pastelletti sfogliati di pasta reale pieni di cibibo, & dat-	
teri 30.	in piatti 20
Di varuoli in morelli sotto statti.	in piattelli 20
Di sardoni del lago fritti caldi con arancie.	
in piattelli	20
Orate 80. in aceto.	20
Di mangiare bianco.	in piattelli 20
E poscia fu portata la terza viuanda	
nelquale erano.	
Caprettini di latte arrosto pieni numero 20.	
in piattelli	20
Lonze in cauezzi numero 20.	in piattelli 20
Pauoni imbroacciati numero 20.	in piattelli 20
Di lepori in bruodo nero.	in piattelli 20

Pa-

Del Sbugo.

33

Pastelli di trutta numero 20.	in piattelli	20
Di pescaria minuta.	piattelli	20
Di gambari pieni.	piattelli	20
Di gelatia di pesce.	piattelli	20
Di salsa di pao.	piattelli	20
D'oliue.	piattelli	20

Nella quarta viuanda furono.

Tortelle 20. di pome.	in piattelli	20
Di pastadelle di marzapane.	piattelli	20
Di pere guaste, e pome in pastelli grandi.	piattelli	20
D'astesi di mare grandi con vn motteto a oro, in schiena, che diceua vsque e più non se ne trouò.	piattelli	12
Suppe di calcinelli.	in piattelli	20
Maccheroni Napoletani di pasta reali fritti, con mele, & zuccaro sopra.	in piattelli	20
Pere caroele 100.	piattelli	20
Di formaggio Piacentino.	piattelli	20
Di lattemele.	piattelli	20
Di nevole, e zaldoni.	piattelli	20

E poi fu portata la quinta viuanda, nella quale erano.

D'ostreghe.	piattelli	20
Arancie 100. tagliate in pezzi, e peuere.	piattelli	20

E quiui si lenò vn mantile, et ogn' altra cosa di tauola,
& si diede l'acqua alle mani, & si portarono.

Copette 20. in pezzi.	in piattelli	20
Toroni 10. in pezzi.	in piattelli	20
Di confetti sciroppati libbre 20.	in piattelli	20
Di codogne, e gelatia mastellette 80.	in piattelli	20
Saluette, e coltelli.	in piattelli	20

Stecchi profumati quanto fu di bisogno.

E

La

Banchetti

La collatione della notte fu di confettioni in sciropo, e bianche, e pome, & acqua zuccarata, con coltelli, e saluette.



ENA che fece il Magnifico Conte Giulio Sacrato, allo Illustrissimo Signor Duca di Sciatres, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Milano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco fratelli, et altri gentil'huomini, & gentildonne, che furono al numero di quaranta alla prima tauola, e fu di Giobba 1550. nel carneuale.

Apparata la tauola con due mantili, l'uno sopra l'altro, se li posero sopra le robbe sotto scritte cioè saluette, piegate a varie foggie, sopra ciascuna era vno mazzolo di fiori di seta, e d'oro profumati. Boffettini sei per persona, e vno zuccarino da monache.

Di marzapani biscottati pezzi 40.

Insalata di cappari tartuffole, e cibibo, vna per persona.

Insalata d'indiuia cime di radicchi, e cedri tagliati minuati, vna per persona.

Pastelli di fagiani caldi 10. piattelli 10

Lingue di bue salate in pezzi tagliate. in piattelli 10

Di polpe di capponi arrosto in fette fritte con succo di limoni, e limone tagliato, e zuccaro, e peuere sopra piatti 10

Poi diedero l'acqua odorifera alle mani, & nella prima viuanda, furono.

To-

Del Sbugo.

34

Tomafelle 60. polpette 60. quaglie 40. accompagnate.		
in piatti		10
Pernici 40. arrosto, con arancie, e zuccaro, e cannella sopra.	in piatti	10
Anadre domestiche appastate, coperte di tortelletti.		
numero 10.	in piatti	20
Di ceruo in brodo nero, con mandole tagliate minute sopra.	piatti	10
Pastelli di pome guaste 10.	piatti	10
Torte brusche di fegadetti, e laticini di vitello 10.		
in piatti		10
Pippioni casalinghi in bassetta num. 40.	in piatti	10
Gelatia torbida con polpe di capponi sotto.	in piatti	10
Nella seconda.		
Fagiani 10. arrosto imbroazzati, con pezzi 20. di salsiccia gialla, con salsa di pao sopra.	in piatti	10
Pernici all' Alemana stufate nelle pignate 20. in pezzi.		
in piatti		10
Di petti di vitello pieni alla Lombarda pezzi 8. in brodo con mortadelle gialle accompagnate.		
in piatti		10
Tortelle di pane numero 10.	in piatti	10
Di lonza canezzi 10.	in piatti	10
Pastelli di codogne 20.	in piatti	10
Di guanti.	in piatti	10
Di salsa verde dolce.	piatti	10
Poi giunsero alla terza viuanda.		
D'oliue.	piatti	10
D'vua fresca.	piatti	10
Di pere, caroele, e pome paradise.	piatti	10
E 2 Di		

Banchetti

Di formaggio.	piatti	20
Pastelli grandi d'ostreghe num. 10.	in piatti	10
Ostreghe 200. fritte, coperte di camelino.	in piatti	10
Vermicelli di butiro lauato in acqua rosa, e Zuccaro, con Zuccaro fino sopra.	in piatti	10
Di lattemele.	piatti	10
Di neuole, & Zaldoni.	piatti	10
E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauo- la, & si diede l'acqua odorifera alle mani, e si portarono le confettioni, cioè.		
Di confettioni in sciropo libre 8.	in piatti	10
Di codogne in quattro mastellette 10. di marene in gela- tia mastellette 10. accompagnate.	in piatti	10
Di brogne in sapore mastellette 10. con persiche confette intorno accompagnate.	in piatti	10
Copette picciole 10.	in piatti	10
Coltelli, e saluette bianche, stecchi profumati.		
Poi venne la collatione per la notte, cioè.		
Confettioni bianche, & in sciropado, & acqua Zucchera- ta con saluette, e coltelli.		

DEsinare che fece il Magnifico Conte Boni-
facio Beuilaqua, a Lanzagallo di Sabato
alli 8. di Settembre 1531. il giorno della Na-
tuità della gloriosa Vergine. All' Illustriissi-
mo & Eccellentissimo Signor Duca di Sciatres, & alla
Illustriissima sua consorte, & al Reuerendissimo Arciue-
scouo di Milano, & a Monsignor di S. Benedetto, Imba-
sciadore del Re Christianissimo, & al Conte Hannibale
di

di Nuuolara, & al Conte Claudio Rangone, & altri Gen-
l'huomini, & Gentildonne, che alla prima tauola furo-
o al numero di 75. oltra iquali si diede la prouisione per
a Illustrissima Madama, e sua famiglia, allaquale si
eue la cucina da sua posta, e doppo il disinare andarono
ltre Pò, ad una caccia di cingiali, a Marara, (Ancora
he esso Conte che non hauesse hauuto tempo di poter man-
lare per trutte, e carpioni, & altri pesci di laghi.)

Apparata la tauola con due mantili, si posero le Sal-
uiette, e coltelli, e salini, fu posto sopra essa.

Pan dorato vn per persona, & una bracciatella.

Marzapannino picciolo biscottato vn per persona.

Di fichi. piatti 20

Meggiette accarpionate con foglie di lauro sotto, e sopra
numero 60. in piatti 20

Pastelli d'anguille 20. piatti 20

Pastelletti 80. sfogliati piccioli pieni di farro, alla Tur-
chesca. in piatti 20

Puine di butiro 40. nelle puinarolle, con zuccaro fino so-
pra. piatti 20

Voua piene schiappate 100. con sapore sopra.
in piatti 20

Quando si diede acqua odorifera alle mani, e venne la
prima viuanda, cioè.

Tartarette 20. alla Italiana. in piatti 20

Orate 80. fritte con arancie 40. spaccate sopra i piatti.
in piatti 20

Di Meggie in brodetto alla Comachiese. piatti 20

Code di luccio grandi in dobba fritte numero 20. con li-
moni tagliati, peuere, e aceto sopra. in piatti 20

E 3 R.

Banchetti

Ritortelli alla Milanese grandi, e pieni numero 20.

in piatti 20

Dimacheroni alla Napolitana cotti nel latte, con butiro

& cannella zuccaro, e formaggio sopra. piatti 20

Suppe di brogne fresche 20. in piatti 20

Gambari grossi 400. in piatti 20

Poi seguitò la seconda viuanda, & furono portati.

Rombi 20. passare 40. fritte coperte di sapore giallo Im-

periale. in piatti 20

Pastelli d'vua passa, datterì, e pignuoli 120. in piatti 20

Lucci 20. pieni arrosto nello spiedo con sapore di sabba, &

aceto, e prafomeli sopra. in piatti 20

Di tortelli alla Lombarda. piatti 20

Di carabazzata di meloni. in piatti 20

Di raine grosse allese, pezzi 40. coperti di sapore bianco.

in piatti 20

Di pere guaste. piatti 20

Ceneli aperti misalti fritti caldi num. 80. in piatti 20

Dopò laquale venne la terza viuanda, in cui erano.

Tortelle 20. da fagioli in piatti 20

Frittate di cauaro 20. in piatti 20

Di guanti. piatti 20

Di minestra di luccio. piatti 20

Di tomaselle di pesce. piatti 20

Di gelatia chiara. piatti 20

Pastelli 20. d'ostreghe. in piatti 20

Di vermicelli di butiro lauato d'acqua rosata, & zucca-

ro. piatti 20

Di lattemele. piatti 74

Di nenole, e zaldoni. piatti 74

Poi

Del Sbugo.

36

Poi giunsero le frutte, cioè.

D'vua di più sorti.	piatti	20
Di persiche.	piatti	20
Di pere.	piatti	20
Di formaggio.	piatti	20
D'oliue.	piatti	20
Di mandole, pignoli mondi lauati in acqua rosata.	piatti	20
Di codogne in quarto cotte in pignatta con vino dolce, zuccaro, e cannella sopra.	piatti	20
Di stecchi profumati.	piatti	20
E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, & poi furono portate le confettioni, tra lequali erano.		
Di confetti sciropati di varie sorte lib. 15. in piatti	20	
Mastellette di marene 20. mastellette di brogne 20. di gelatia di codognata, mastellette 20. in piatti	20	
Coltelli, e saluiette.	in piatti	20

E quiui fu fatta vna musica di voci, e stromenti.



Estino fatto alli 14. di Febraio 1548. che fu il giorno di Carneuale per me Christoforo, in casa mia, all' Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor nostro, all' Illustrissimo Signor Principe, & ad altri Signori, gentil'huomini, e gentildonne, che furono al numero di vintisette alla prima tauola, doue si fecero sette piatti di viuanda come appresso serà notato.

E 4 In

Banchetti

In prima fu recitata una Comedia in sala, doue era una bellissima Scenetta, laquale era finta Venetia. La Comedia era intitolata la notte, opera di M. Girolamo Parabosco da Bologna. Laquale fu molto piaceuole, ridicula, e bene recitata con le sue Musiche. Et intermezzi opportuni e necessarij. Laqual Comedia si cominciò a bore 24. e finì a bore 3. & meza di notte. E finita la Comedia fu apparecchiata una tauola, con le sottoscritte robe, cioè.

Prima due mantili l'uno sopra l'altro furono posto sopra la tauola, laquale era allumata da quattro lucerne d'argento di sua Eccellentia attaccate al solaro per non l'impedire la vista, & sopra vi erano quattro salini d'argento.

Vna saluietta, e coltello, vn pane intorto, & una Crescentina di butiro, Zuccaro, e torli d'oua per persona.

Insalata di cime di radicchi, endiuiia, ramponzoli, & altre messedancie. piatti nu. 16

Insalate di polpe di pauoni, e cedri tagliati con aceto rosato, e Zuccaro, e poco penere. piatti 16

Salami in fette, e lengue salate, e persuti accompagnati. piatti num. 7

Fiadoncelli d'ua passa, cibibo, pignuoli, e salame numero 48. piatti nu. 7

Polpette asciutte arrosto piene, coperte di salsa reale numero 48. piatti nu. 7

Suppe d'ua passata coperte di Zuccaro, e cannella. piatti num. 7

Ternici numero dodici arrosto nel mirafo in pezzi. piatti num. 7

Pa-

Del Sbugo.

37

Pastelletti sfogliati piccioli di pasta reale, pieni di man-
giar bianco num. 28. piatti nu. 7

Cervellati ducali 7. e bolle di cinghiale, e latticini di vitel-
lo fritti accompagnati. piatti nu. 7

Piccioni casalinghi pieni dentro, e tra pelle arrostiti.
num. 28. 7

Quiui si diede acqua odorifera alle mani, e stettero un pez-
zo sopra questa uiuanda poi si lenò l'insalata, e salami,
e venne l'altra uiuanda.

A L T R A V I V A N D A.

Polastrelli numero 28. e tomaselle, numero 30. accompa-
gnate. piatti nu. 7

Capponi senza ossa, num. 7. con salami di carne fette spac-
cati, con fette di pan sotto. piatti nu. 7

Fagiani arrosto, num. 7. morelli, num. 28. di salsiccia gial-
la accompagnati. piatti nu. 7

Suppa dorata reale. piatti nu. 7

Tortelle brusche di segatelli, & altro con zuccaro, e can-
nella dentro, e di sopra. piatti nu. 7

Caprettini da latte integri, arrosto pieni numero 7.
piatti 7

Vn pauone arrosto in pezzi coperto di sapor bianco,
salsa e mostarda. Impresa di sua Eccellentia.
piatti num. 7

Tortelletti ne i piatti con zuccaro, e cannella sopra.
piatti num. 7

A L

Banchetti

A L T R A V I V A N D A.

Petti di vitello pezzi num. 7. pieni, e poi sotto stati con sa-		
lami di fegato arrosto aperti. 7.	piatti nu.	7
Polpette in brodo nero, con pistacchi sopra.	piatti nu.	7
Porchette di latte piene arrosto num. 7.	piatti nu.	7
Lingue di manzo in dobba di maluagia arrosto.		
numero		7
Lombi numero 7. arrosto accompagnati in detta dobba.		
piatti numero		7
Capirotta morella con fette di pane, e polpe di cappone		
sotto.	piatti nu.	7
Fiadoni piccioli sfogliati pieni di pastume delle offelle.		
numero 35.	piatti num.	7
Tortelli di pome in fette alla Tedesca con zuccaro, e can-		
nella num. 7.	piatti num.	7
Pastelli di ostreghe grandi num. 7.	piatti num.	7
Ostreghe numero 400. con arancie, e peuer.		
piatti num.		7

F R V T T I E T A L T R O.

Gelatia Italiana con robba, e foglie di lauro.		
piatti num.		7
Oliue.	piatti nu.	7
Vua fresca.	piatti nu.	7
Pere guaste con anesi confetti sopra.	piatti nu.	7
Pastelli detti datterì, e cibobo num. 35.	piatti nu.	7
Gioncata contrasfatta con zuccaro, e mandole, & acqua		
rosa,		

Del Sbugo.

38

rosa, in luoco di lattemele .	piatti num.	7
Zaldoni piccioli grossetti num. 140.	piatti num.	7
Finocchio, & altri frutti in aceto .	piatti num.	7
Acqua odorifera alle mani poi vennero le seguenti confettioni .		

CONFETTIONI.

Confettioni in siroppo di varie sorti, lib. 5.	piatti nu.	7
Confettioni bianche di più sorti .	piatti num.	7
Mastellette di varie sorti num. 14.	piatti num.	7
Saluette, e coltelli .	piatti num.	7
Stecchi recamati, e profumati.		

Mentre si mangiauano confetti, la mia consorte man-
lò due cestelli con pochetti di fiori numero 27. tra finti e
veri profumati uno all' Illustrissimo Signore Duca, &
uno all' Illustrissimo Signore Principe, iquali sue Signo-
rie dispensarono fra i Comensali.

Mentre si stette dietro a questa burla de i pacchetti,
fu adacquata, sgombrata, e spazzata la Sala, & andaro-
no a ballare, & ballarono fino ad hore noue . Alle hore
noue fecero una collatione d' acqua zuccarata, una fre-
sca, e pome, & altre cosette. Poi ogn' uno andò a casa ben
sodisfatto .

HO-

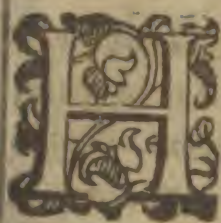
Banchetti



ORA è da sapere, che ne' Banchetti del Carneuale sempre si faceua alcuna festa inanti, o torniamento, o giuoco di Calefelle, o che si fosse, o si combatte alla Sbarra, o vn Castello, o si faceua la festa del porco, o cose altre simili, ch'io per più tosto ispedirmi, non ho voluto narrare.

Et manco mi sono affaticato in narrare le sorti di vini, perche ad ogn'vn se ne daua di quello che addimandaua, o lo volesse bianco, o nero, o dolce, o brusco, o racente, o grande, o picciolo, o con acqua, o senza, secondo gli appetiti di ciascuno. Si circa &c. questo si faceua provisioni del tutto.

Ne mi affaticarò altrimenti in descriuere altri banchetti, perciò che questi mi paiono à bastanza, egli è vero, che si potranno fare maggiori, o minori, in andare più volte, o manco alla cucina, & in portare più viuanda per volta, o meno, e potransi variare de carne, e da pesce, tanto quanto parerà, come a pieno mostrerà a ciascheduno, la varietà delle viuande nel terzo libro, & il modo di condirle, ma questa però è la somma del tutto.



*Hauendo nel precedente ragionamento de-
scritto molti & diuersi Conuiti, ne i quali
intraueniuano molte viuande, composte
variamente di diuerse cose, per dare chia-
ra notitia di fare ogni grande, picciolo con-
uito, sì di grasso, come di mogro, secondo la commodità, e
varietà de' tempi, o de' paesi. E' necessario ancora che io
mostri, come si debbano comporre tutte le predette vi-
uande, & altre molte, che vi si aggiungeranno, che in
tutto non credo che debbano essere meno di trecento e
trenta, tutte pel suo ordine, collequali senza alcun dub-
bio, si potrà acconciamente, & horreuolmente imbandi-
re ogni gran conuito di qualunque Prencipe si voglia,
aggiungendoli sempre i suoi opportuni, e conuenienti
pesi e misure, lequali si debbano poi variare, come richie-
derà la quantità di che si vorranno fare. Doue è da sa-
pere che si fosse alcuno Gentil'huomo mezzano, che faces-
se il conuito, potrebbe egli fare col terzo meno de zuc-
chari, & spiciarie, & anchora colla metà di dette rob-
be, nellequali però tutte si deue questo offeruare, chi li
sia sempre il conueniente sale, commune condimento in
ogni viuanda. La onde se fosse etiamdio alcuno, a cui gra-
uasse la spesa del Zuccaro nelle compositioni, nelle qua-
li è bisognueole, deue sapere che si porrai fare anco con
mele, saluo se non fossero o mangiari bianchi, o riso Tur-
cheschi, o torte bianche, o sapor bianchi, o cose altre simi-
li, che dal mele nel proprio colore sariano macchiate.
Li altri tutti senza il Zuccaro in ogni modo si potran-
no fare, egli è ben vero che come nelle gelatie, nelle ge-
nestrate, nelle suppe dorate, nelle sfogliate doppie ne i*

Pa-

Banchetti

Pastelli sfogliati, & molte altre viuande più si conuiene il zuccaro, che'l mele, Pure chi volesse limitar la spesa, potrebbesi seruire del mele, nelle lor compositioni, mettendo però di sopra à tutte il zuccaro, doue si conuiene, Ancora che molte richiedano prima il mele, & dopoi il zuccaro, come in ciascheduna chiaramente si farà manifesto. Dellequali prima che io incomincia à ragionare, questo solo è da sapere che io non spenderò tempo, ò fatica in descriuere diuerse minestre d'hortami, ò legumi, & insegnare di frigere vna tenca, o cuocere vn luzzo su la gratella, o simili altre cose, che da qualunque vile feminuccia ottimamente si sapriano fare. Ma solo parlerò delle più notabili viuande, & più importanti, come la seguente nostra tauola ne potrà dare manifesto segno. Nellaquale il nome di tutte è chiaramente descritto. Ma prima ragionamo del pane, delle bracciatelle, et de sosameli, e mostazzolli di zuccaro, che primieramente ancora s'vsano sopra le tauole.



COM-

COMPOSITIONI

delle più importanti viuande.

Prima per fare cinquanta pani di latte, e zuccaro,
de oncie noue l'vno.

FATTO che hauerai la tua sconza, o leuaturò,
pigliarai di fiori di farina burattata libbre 35. e
tanto meno, quanto meno sarà quella di che ha-
uerà fatto il leuaturò, e libbre 6. di zuccaro ben
bianco, e torli di voua 75. e libbre 3. d'acqua rosata, e libbre
6. di latte fresco, e oncie 6. di butiro fresco, & impastarai
il tuo pane, auuertirai bene, che l'acqua, o latte non sco-
tasse, e farai ancora che i torli d'voua sian caldetti, & li
scaldarai, ponendoli nell'acqua calda, e li porrai il conue-
niente sale, e farai la pasta, si che non sia nè dura nè tene-
ra, ma più tosto che habbia del saldetto, e la grammarai
molto bene, e poi farai il tuo pane, e lo lasciarai ben leua-
re, e lo cuocerai con grande ordine, si che non pigli troppo
fuoco, ma che al tuo giudicio stia bene, e questo pane è più
bello à farlo tondo, che intorto, o in pinzoni, sia dopo più
grande, o più picciolo, come tu vorrai; ti gouernerai adun-
que secondo questo modo, che è prouato.

Brazzatelle di latte, e zuccaro.

AFare 50. brazzatelle di oncie quattro l'una piglia-
rai libbre 15. di fiore di farina, d'acqua rosa oncie
3. di latte libbre 3. e di zuccaro bianco libbre 2. voua nume-
ro 35. di butiro oncie 4. e queste cose insieme grammerai
molto

Banchetti

molto bene. Poi farai le tue brazzatelle, secondo l'ordine che si fanno, e le farai lenare con grã diligenza. Et dopo che saranno leuate, farai bogliere la tua acqua, e le gittarai dentro dette brazzatelle a cuocere, e come verranno di sopra le cauarai fuori, & le porrai in acqua fresca, e quando de iui le leuerai le porrai a cuocere nel forno, e se li vorrai porre anesi dentro, serà buona opera.

A fare sosameli perfettissimi numero 36.

Togli libra vna di farina bianca, e libre due di zuccaro pisto, e ben passato per lo sedazzo, & oncia vna di cannella fina pista, e due picciotti di peuere pisto, e tre torli d'oua; & vno co' l chiaro, & vno ottauo di peuere longo, & acqua rosata mescolata con vn poco di sale, & con diligenza fa la tua pasta vn poco duretta, e menala molto bene. Poi habbi la stampa, e fa quello che vuoi stampare. E ponendogli vn pochetto di muschio seranno migliori. Poi mettelli a cuocere nel forno sopra vna asse picciola.

A fare mostazzoli di zuccaro.

Piglia di cedro confetto tagliato minutamente libre tre di mele collato libre cinque, di peuere cinque ottauoi, di zaffrano scropulo vno, de Cinnamomo tre quarti d'oncia di muschio tre grani, di farina tanto che basti ad impastare dette robbe. Poi farai mostazzoli grandi, & piccioli, come te piacerà. Poi li farai cuocere come i pampati, ma questi si fanno d'oncie 4. in 6. l'vno, e non più grandi.

A fare vna sfogliata sutta, di dieci pezzi,
ouero a fare dieci sfogliatini.

Piglia libre due e meza di farina, di zuccaro
oncie

Del Sbugo.

41

oncie due, de acqua rosata oncie due, torli d'vna numero 9. di butiro oncie sei, & impasta ben ogni cosa insieme, e fanne vna spoglia sottile, & habbi vna libra di butiro disfatto, & gettalo sopra la spoglia, e poi inuiluppa, come faresti vn zaldone, e falla in vna rotella, e ponila suso vna tiella, ò suolo, e poi con le mani distendila sopra detta tiella, ò suolo, e mettili vn'altra meza libra di butiro sopra, e poi ponila à cuocere, ò nel forno, ò sotto il testo. E quando sarà quasi cotta, li porrai oncie tre di zuccaro fino sopra, e poi gli darai vna calda, sì che finisca di cuocersi, & sarà perfetta.

A fare dieci sfogliatini, offeruerai l'ordine sopradetto, circa all'impastare la pasta, e poi farai dieci sfogliate, et farai come si fa nella grande, compartendoli la robba, come anchora s'è fatto nell'altra. Ma ben'è vero, che gli andaua di più di libra meza di butiro, e libra meza di farina, oncie due di zuccaro, à fare i dieci sfogliatini.

Intendendosi sempre in tutte le paste di che si parla, che oltre l'acqua rosata se gli habbia à sodisfare secondo il bisogno dell'altre acque. E quando non volesti in alcuno adoperare acqua rosata per far manco spesa, potrai far senza, solo io ho posto il vero ordine.

A fare vna sfogliata Catelana, ouero
dieci sfogliatini.

La sfogliata Catelana, ò sfogliatini che si fanno solo per variare, si comporrano in questa guisa, togliendo la predetta pasta, nell'impastare gli si porrà succo di bieta ò di prasemoli, sì che sia fatta verde, e quando sarà distesa la spoglia, innanzi che s'inuolta, gli si porrà tre oncie di vna passa dentro, & vn poco di cannella,

E

in

Banchetti

in tanto che vna meza guchiarà faccia in tutto. Poi si offeruerà l'ordine, come s'è fatto nelle altre sfogliate, e sfogliatini. Eccetto che auanti che si pongono a cuocere, se gli porrà oncie tre fra tutti de pignuoli mondi maccati, così di sopra via.

A fare vna sfogliata, Sgrostata, e de Pizzoni, della grandezza della Sutta.

Piglia libra vna di farina bianca, oncie due acqua rosa, e oncie sei di Butiro fresco, e Torli d'Voua quattro, & oncie due di zuccaro, e farai vna spoglia grossetta, e la porrai nel fondo della Tiella, poi habbi due paio de buoni Pizzoni aliardati, cotti arrosto morbidetti, e falli in quarti. Poneli in vna cazza stagnata, con meza libra di Butiro fresco, ouero con meza libra di grasso collato, & il succo di quattro arancie, e non hauendo arancie, con vn poco d'Agresto, & oncie tre di zuccaro, e meza oncia di Cannella, e li soffrigherai, vn pochetto, poi hauerai meza libra di buon Persutto tagliato in pezzoli grossetti, e li porrai sopra la spoglia nella Tiella, con li quarti de i pizzoni, e li getterai sopra il sapore, aggiungendoli poi di sopra oncie due di zuccaro, e la metà della meza oncia della Cānella sopradetta, perche nel principio ne metterai vno quarto nel sapore, e poi farai vn'altra spoglia piu sottile della prima, e gliela porrai sopra facendola cuocere, con destrezza, o nel forno, o sotto il Testo, che poco gli bisogna a cuocere, e cotta che sarà li porrai sopra oncie 3. di zuccaro; ma auertisci che nel sapore doue vanno soffriti li pizzoni, gli vuole oncie due d'Vua passa monda, e oncie due di pignuoli mondi, se vuoi che stia meglio.

A fa-

A fare vna sfogliata sgrostata d'occhio, ò Latticini di Vitello, ò Tettina di Vitella.

Prima farai la pasta sfogliata, come è detto di sopra, e ne metterai vna spoglia nella Tiella, e gli metterai sopra oncie due di zuccaro, & vn quarto di Cannella fina, oncie due d'Vua passa monda, e poi sopra gli metterai meza libra di buon persutto tagliato minuto. Poi habbi molte fettine di Latticini di Vitello cotte, o d'Occhi di Vitello, di tettine di Vitella, o dell'vno, o dell'altro se ne hauerai, e fa un suolo sopra la spoglia, tramezzandoli le fettine del Persutto seco, e fatto il suolo, poneli sopra oncie due di zuccaro, & vn quarto di Cānella, oncie due di Vua passa, e due di Pignuoli mondi, e il succo di tre arancie, ouero agresto, & oncie tre di Butiro fresco sopra e ponendoli qualche vna non nate, non gli disdirà, e poi li metterai sopra l'altra spoglia, cō oncie tre di Butiro fresco sopra, e poi che l'hauerai cotta, gli ponerai oncie vna di zuccaro, ma auuertissi, che quando nō ti aggrauasse la spesa. Questa sfogliata seria migliore con due suoli ponendo vn'altra spoglia tra l'vno, e l'altro suolo, laquale spoglia sarebbe meglio fritta, e non la potendo frigere integra, frigeriasì in quarto, perche non si cuosono mai bene le spoglie crude, che si mettono per tramezo. Ma auertissi alla robba che è andata nel primo suolo, & in cambio della spoglia di sopra, gli potrai mettere reticelle di pasta, le quali come si debbano fare si dichiarerà in altro luoco.

A fare sfogliata di Persutto ò Mortadella.

Pigliarai la pasta fatta cōme quella di cui si dice nella sfogliata sutto, e ne farrai quattro spoglie, due

E 2 gros-

Banchetti

grossette, e due sottile, e potrai vna delle grossette nei fondo della tiella onta, poi hauerai vna libra di persutto, ò mortadella tagliata in fette minute, e libra vna di formaggio tumino tagliato in fettine, ouero vna prouina tagliate in fette, e la distenderai sopra la detta spoglia, compartendo l'vno con l'altro, e gli metterai sopra oncie tre di zuccaro, & di cannella oncia meza, & d'vna passa oncie tre, poi metterai due altre spoglie, sopra la detta robba fritte in quarti, come ti dissi nell'altra sfogliata, e poi gli farai sopra vn'altro suolo con altrettante robbe, come è stato nel primo, e poi gli metterai sopra l'altra spoglia, e poi sopra la spoglia oncie tre di butiro fresco, e la farai cuocere, et come sarà cotta, gli porrai oncie tre di zuccaro sopra, & auertissi che la detta sfogliata si può fare ancora con vn suolo solo di robbe, e due spoglie. Quiui la mortadella di fegato è bonissima, in vece di persutto.

Vn'altra sfogliata tutta doppia bonissima.

Impastata la pasta come hai fatto à far quella della sfogliata tutta, e fanne sei spoglie, ma quella di sotto sia vn poco più ferma delle altre, e ponila sul suolo, ouero suso vna tiella che sia onta, & habbi libre due di formaggio tumino tagliate in fettine sottili, & habbi oncie sei di zuccaro grattato, e oncie vna e meza di cannella fina pestata, la qual mescederai col zuccaro, poi ongi la spoglia, che hai posta nella tiella con oncie due di butiro fresco, e poi metti la terza parte delle fette di formaggio, e la terza parte del zuccaro e cannella, poi metterai due spoglie fritte l'vna sopra l'altra, e poi li metterai la terza parte del formaggio; zuccaro e cannella sopra, e poi sopra detto altro solaro, due altre spoglie, come
me-

Del Sbugo .

43

medesimamente hai fatto alle altre, & oncie tre di butiro, poi metterai l'altra terza parte, del formaggio, zucchero, e cannella sopra dette spoglie, poi gli metterai la detta altra spoglia sopra, e oncie tre di butiro sopra detta spoglia, e la porrai à cuocere, e cotta che sarà, gli porrai oncie tre di zucchero sopra .

A fare vna sfogliata doppia della quale anche se ne può seruire per torta .

Prima farai la tua pasta con libre tre di farina, & oncie tre di zucchero, con sei torli d'uoua, & di butiro oncie quattro, d'acqua rosata oncie tre, e poi fa quattro spoglie, e due ne frigerai in quattro nel butiro, ouero distrutto, perche non si potriano frigere intiere, & poi ponerai vna delle crude nella tua tiella onta, & hauerai libra vna, e meza di mandole ambrosine pistate, collequale congiungerai oncie sei di zucchero, e di cannella con vna, e meza, poi l'anderai gettando sopra detta spoglia, & dapoi gli porrai vna spoglia delle cotte, e così farai similmente sopra la detta spoglia cotta gettandoli detta compositione, e poi di sopra etiandio l'altra spoglia cotta con detta compositione, e come hauerai finiti i solari, li ponerai sopra oncie otto di butiro disfatto, & la ponerai sopra la spoglia cruda, con oncie quattro di butiro di sopra, & la ponerai à cuocere, e quando sarà, quasi cotta, piglia oncia vna, e meza di zucchero, e due torli, d'uoua, e acqua rosata, e datogli vna rosella di sopra la finirai di cuocere, e quando sarà quasi cotta li ponerai sopra canellino, ò anesi confetti .

Per fare dieci Pizze sfogliate .

Piglia la molena di quattro pani boffetti bianchi, &

F 3

pon-

Banchetti

pongli ammoglio in acqua tepida, e piglia libbre tre di fiore di farina, e Torli dieci d'oua, e libra vna di butiro fresco, & oncie tre d'Acqua rosa e oncie sei di zuccaro, e impasterai ogni cosa insieme con la molena, e ne farai vn pastoncello, come se volesse fare vna spoglia da lasagne, e cosi farai vna spoglia piu sottile che potrai. Poi hauerai di butiro fresco libra vna, e meza disfatto caldo, e lo getterai sopra la detta spoglia, e la lascerai poi infredire. Poi farai vn Tortiglione per la longa della spoglia, e la taglierai in dieci pezzi. Poi farai le tue pizze sfogliate. Poi hauerai vna patella con lib. quattro di butiro fresco, e li frigerai dentro dette pizze sfogliate, e come saranno fritte, li porrai libra meza di zuccaro sopra tutte.

A fare dieci Mantegate.

Piglia di pignuoli ben netti, e mondi, libra vna, e pestali nel mortaio, e ne farai come vn latte, con oncie sei d'Acqua rosata. Poi pigliarai libbre tre di Farina bianca, e torli dieci d'oua, e libra vna di zuccaro, e libra meza di butiro fresco, e di specie d'ogni sorte oncia vna in tutto; e oncia vna di leuatturo, & vn poco di sale, poi pigliarai il latte di pignuoli, e lo ponerai al fuoco tanto che perda il freddo, e cosi impasterai ogni cosa insieme, e non bastando l'Acqua rosa, gli aggiungerai altra acqua tanto che la pasta habbia del tenero, e la sbatterai sopra vna Tauola per spacio di due hore, & nello sbattere della pasta, gli anderai ponendo a poco a poco libra meza di pignuoli mondi ammaccati, poi piglierai due Vasi, e le metterai detta pasta dentro, e la farai stare per due hore in loco caldo, poi batterai per spacio di meza altr'hora, & fatto questo la compartirai in dieci

dieci Mantegate ouero Cresentine, come vuoi dire. Poi piglia libra meza di Butiro disfatto, et ongi il fondo d'una Tiella grande, & ponigliela dentro, & ongi ancora esse di sopra, e poi ponele à cuocere nel forno, che non sia troppo caldo, perche vanno cotte adagio, e cotte che saranno, li porrai sopra libra meza di Zuccaro fino fra tutte, & potriasi anche fare senza specie.

A fare dieci Ritortelli alla Milanese
pieni, e vuoti.

Piglia libre quattro di fiore di Farina, & Torli dieci d'Voua, & di Zuccaro oncie due, & di Butiro oncie sei, & d'Acqua rosata oncie tre, e fa la tua pasta reale, menandola vn pezzo. Poi ne farai dieci parti, in dieci spoglie, poi pigliarai di Zuccaro oncie otto, & di Cannella pesta oncie due, & de pignuoli mondi libre due, & d'vua passa libra vna, e messederai tutte queste cose insieme. Poi leggermente cagherai le dette spoglie de questa compositione, ungendole prima con libra vna di Butiro fresco disfatto, poi ne farai vn Tertiglione, à guisa di Zaldone ad vno ad vno, poi gli farai in rotella ponendoli in due Tielle, onde non potendo stare in vna, e gli andrai stendendo, colle mani destramente, ponendoli tra di sotto, e sopra libre due di Butiro, e poi le porrai cuocere, come seran quasi cotte, li porrai sopra libra vna, e meza di Zuccaro. E per variare alcune volte vn poco di Persutto minuto, e Datteri, ò Cibibo tagliato in pezzi, ò d'altro, secondo che ti piacerà, e se sarà di Quaresima, ò Vigilia, farai con la pasta, come si fanno i Fiadoncelli magri, come ti sarà mostrato, & anco li potrai fare vuoti, à guisa delle sfogliatine per variare.

Banchetti

Truffolo per far Torre, Castelli, Peggne, & altre cose.

Prima piglierai fiore di farina, & la impastarai con voua battute, zuccaro, & acqua rosa, & un pocchetto di butiro, secondo la quantità di che le vorrai fare, & con un poco di zaffarano, e impastata che l'hauerai, ne farai pezzi grandi, come dadi, e li lascerai un buon pezzo fatti che si sughino bene. Dapoi li frigerai in grasso buono ben collato, o butiro, o buon oglio, poi che li hauerai leuati della patella, li lasciarai un poco seccare, e poi che saranno secchi, li refrigerai in mele ben chiarificato, e ben collato, e poi che saranno refritti nel mele, ne fabbricherai un Castello, o Torre, o altra cosa che parerà, tenendoli sbroffati sempre d'acqua rosa, zuccaro, e cannella.

A fare dieci piatti di Cascoffe.

Piglia di farina bianca libre due, e mezza, e quattro torli de voua, & oncie quattro di dileguito, o butiro, & oncie tre di zuccaro, & oncie tre d'acqua rosa, & un poco di zaffrano, & impastata che l'hauerai, farai due spoglie grossette, poi piglierai libra una di mandole ambrosine monde, e libra una di vua passa, e libra una di pignuoli mondi, e le polpe d'un buon cappone, & oncie sei di zuccaro, & oncia una di cannella fina pestata, e pesta bene ogni cosa insieme, con un quarto di pene-re, e dieci torli d'voua, e messederai bene ogni cosa insieme con libra mezza di butiro accompagnato; poi farai le dette spoglie a liste lunghe una spanna, e larghe tre dita, e l'empirai del detto pastume, lasciando bene della pasta da' lati per poterli asserrare. Poi le farai in guisa di brazzatelline, e le porrai in una tiella onta, in roffellandole
con

Del Sbugo.

45

con vn torlo d'oua, e vn poco di butiro, & Zaffrano, & acqua rosata, e poi le porrai à cuocere nel forno, ò sotto, con gran destrezza, perche non creppino.

E volendole far di giorno da pesce, lasciarai il diluguito, ò le polpe di cappon.

A fare dieci piatti di Casatelle, ouero dieci Tortelle.

Piglia quattro puine fresche, & di formaggio grasso libra vna, e meza, & oua quindici, & di zuccaro libra meza, d'oua passa libra meza d'acqua rosa oncie quattro, & di butiro libra meza, & oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere, & vn poco di Zaffrano, e componi, bene ogni cosa insieme. Poi fa due spoglie, obseruando il medesimo ordine che fu seruato nelle Cascoffe, et hauerai vn buffolo grande di tagliare le dette spoglie, come sono quelli da tortelli, poi le metterai il battuto sopra, lasciandogli tanta pasta intorno, che tu le possi spicicare. Poi le metterai in vna tiella onta, e le porrai à cuocere nel forno, ò sotto il testo, e come saranno quasi cotte gli porrai sopra oncie sei di zuccaro, e poi le finirai di cuocere, e volendo le potrai fare in guisa di tortelle, con due spoglie, cioè vna di sotto, e vna di sopra, e grandi, e picciole, come vorrai.

A fare confetti restauratiui, in guisa di Tortelletti, ouero Morselli.

Piglia oncie tre d'anime di melone monde, ben net-
te, e oncie vna, e meza d'anime di zucche monde,
e nette, e oncia vna di pistacchi pelati, e oncia vna de pi-
gnuoli ben netti, e queste cose tutte porrai in vn mortaio
di pietra, e con vn pistone di legno siano sottilmente pe-
ste,

Banchetti

Se, & riposte in un piatelletto.

Poi piglierai oncia vna di farina d'Amato, e la pistarai da sua posta.

Poi piglierai vno scropulo di specie d'Aromatico rosato, & due scropuli, e mezo di Cannella fina, e qste due cose ancora seruerai da sua posta in uno scartozzo di carta.

Poi piglierai di seme di indiua meza dramma, & altre tante di seme di Lattuca, & le pesteria sottilmente in vno mortaio picciolo di bronzo, e le congiungerai con le specie sopradette, aggiungendoli mezo scropulo de Coralli rossi, & altro tanto di perle macinate, & ogni cosa messlerai insieme nel mortaio di Bronzo, & riporrai in vn scartozzo.

Poi piglierai le polpe d'un Cappone cosi intiere, & in vno forno che sia tepido le lascerai tanto che siano ben asciutte, poi le piglierai, e taglierai grossamente, & bene lo bagnerai con agresto, & acqua rosata, & vn'altra volta le porrai nel forno, sino a tanto che siano brustolate, poi le porrai in vno mortaio di marmo, & sottilmente le pistarai, & pistate che seranno, le riponerai nella prima pasta.

Poi piglierai libra vna, e mezza di Zuccaro buono bianco, e lo chiarificherai, & spumerai molto bene, & spumato che serà, lo farai bogliere sino a tanto che sarà cotto, a cotta de Manus Christi. Et li butterai la prima pasta, mescolando però sempre con una Cazolla, & dopoi gli aggiungerai le polpe di Capponi, dandoli dietro la farina, et ultimamente le specie d'Aromatico rosato, & cannella, & seme, et coralli, et perle sempre pure mescolando ogni cosa diligentemente, & cosi tosto farai i tuoi morselli.

A fare

A fare vna Tortella brusca de Figadetti,
ò d'altre richieste.

Prima farai vna Cassetta, come furno quelle de' pastelli, alte dua dita, & alquanto più della grandezza, d'un piatello commune, come è vno sfogliatino, ouero vn Ritortello alla Milanese, della pasta, di cui s'è detto nel Ritortello alla Milanese. Poi piglia sei Figadetti di Pollastri, e Creste, & altre similicose, e sino a quattro Voua non nate, quando è tempo di galline, e quando non è tempo da Galline, farai quattro Voua dura pigliarai Torli, e farai dare à tutte queste cose vn boglietto. Poi le metterai in una pignata, con quattro onci di deleguito, & herbe oliosfe minute, con oncia vna, e meza d'vna passa ben netta, e farai vn poco soffriggere, poi metterai, ogni cosa in vn vaso, con sei Torli d'voua ben battuti, con succo d'otto arācie, ouero buono agresto, & vn poco di brodo di carne, o di pollo, o d'altro, & vn poco di deleguito, & oncie quattro di zuccaro, & oncia meza di Cānella pista, & vno ottauo di peuere, & vno ottauo di Gengeuero, e di Garoffani per la metà del Gengero, & vn pochetto di zaffarano, e comporrai ogni cosa insieme, e la compositione porrai nella cassetta predetta, poi la porrai sopra le bragie, si che boglia pian piano dādoli il Teslo caldo pian piano, come si fa à cuocere vna Torta, e cotta che serà li darai oncia vna di zuccaro, & vno ottauo di cannella sopra.

La detta viuanda potriasi ancora fare senza cassetta per variare, come ponere la compositione in vn piatto d'Argento sopra le bragie, e darli medesimamēte il Teslo, e cotta che fusse, darli medesimamente il zuccaro e la

Banchetti

È la Cannella com'è detto di sopra, e dopoi porli sopra sei liste di reticelle di pasta, fatte di quelle da Guanti.

E non hauendo fegadetti de pollami, si potria fare de figati di pauaro, ò d'Agnello, ò Capretto, ò Vitello, ò Porco tagliandoli in pezzi piccioli, con latticini di Vitello, ò Tettina di vitella, in fettine, & vn poco di persuto tagliato minuto, ò simili per variare.

Per fare vna Tortella brusca di code de Gambari, ò d'altre richieste di pesce.

Piglia sino à quaranta code de Gamberi cotte, e monde, e sino à quattro Torli d'Voua, e soffriggerli nel butiro seruando l'ordine del resto di quello che hai fatto in quella di fegadetti, ò veramente per variare, piglierai milze di Lucci, ò Varuoli, ò latte de detti, ò fegadetti d'Anguilla, de Goi, ò di Galana, & altre richieste di pesce con i Torli de voua, e qualche morello d'Anguilla prima cotta, non li sarebbe anco disdiceuole, seruando l'ordine del resto, come s'è detto di sopra nelle altre, e quando seranno giorni da pesce solamente, le frigerai in olio, e medesimamente farai la Cassetta senza voua, con olio, e con vino bianco dolce, senza butiro.

Pasta Tedesca fatta in diuerse Armi, e Cappe di S. Giacomo, ò Croci; e diuersi animali, fritte, futte, ò piene di Marzapani, ò di Mariconda, ò Crema, ò d'altro Pastume, per far piatti dieci.

Piglia libre tre di farina bianca burattata, e poni-la in vn cattino, ò altro vaso netto con libre tre di latte di vacca, e libre vna di butiro fresco, & oncie tre d'acqua rosa, e libra vna di zuccaro, & vn poco di Zaffara-

farano, & vna vinti, dieci con torli e chiaro, e dieci con torli soli, e componi bene ogni cosa insieme in detto vaso, che diuenga come vna colla, poi habbi libbre cinque di butiro fresco, ò dileguito in vna patella che sia ben bogliente, & habbi i ferri ben netti, ponli à scaldare nel grasso bogliente, poi mettilgli in detta colla che se gli attaccherà la pasta, e poi li tornerai nella patella, e si spiccherranno da i ferri, e quando non si spiccasero bene perche la colla fosse troppo chiara, ò troppo spessa, la acconciarai al tuo giudicio, e dopoi gli porrai sopra oncie sei di Zuccaro, e dette paste si possono empire dopoi che sono fritte, di Marzapane, ò gelatia, ò Mariconda, ò crema, ò d'altro, e saria meglio.

A fare dieci piatti d'Offele.

Piglia libbre due di formaggio grasso grattato, & di formaggio duro grattato libra vna, & vna dieci, & d'vna pasta libra meza, & di Zuccaro oncie quattro, & d'acqua rosata oncia vna di penere vn sesto di oncia, & di butiro oncie tre, e incorpora bene ogni cosa insieme. Poi piglia libbre quattro di farina bianca, e sei di torla de vna, & acqua rosata, oncie tre di butiro, e fa la tua pasta, e fa la spoglia grossetta, poi la cagherai di butiro duretto, e inuolgerai vn'altra volta, e la cagherai similmente di butiro, e farai cosi da tre, ò quattro volte, per fino à tanto che hauerai dispensata libra vna di butiro, e farai la tua pasta.

A fare dieci piatti di Stelle di pasta reale
piene di Pastumerele.

Piglia di farina bianca libbre due, e meza, quattro torli di vna, & oncie tre di Zuccaro, & oncie tre
d'acqua

Banchetti

D'acqua rosa, & un poco di Zaffarano, & impastalo, e fa due spoglie, e poi piglia una libra, e meza di Mādole ambrosine monde, e le polpe d'un Cappone, e non hauendo Cappone tanta polpa di Vuello allefso, e libra meza di pignuoli, e d'acqua rosata oncie tre, e meza libra di Cibibo Damascino cauate le anime, e pista ogni cosa insieme con chiari sei d'Voua, con una libra di Zuccaro, & oncia una di Cannella, & impasta ogni cosa insieme. Poi habbi le tue stampe di gesso, ò di zetto, e poneli in su la stampa di sotto il battuto di sopra, e poi poni l'altra stampa di sopra, e tagliali la pasta d'intorno con la speronella, o con un coltello, e le risfermerai d'intorno intorno con le mani, poi le frigerai in Butiro, o dileguito con destrezza, che non creppino, ouero le ponerai in una Tielia onta, e le cocerai nel forno in rosellate.

A far dieci piatti di Stelle grasse.

Piglia di formaggio grasso grattato libre cinque, e poi pistalo nel Mortaio molto bene, e poi ponilo in un vaso con Voua vinti, e libra una e meza di Zuccaro, & di Voua passa libra una, & d'acqua rosata oncie tre, & di Butiro libra meza, & oncia meza di Cannella.

Poi piglia libre due di Farina, e quattao Torli d'Voua, & di Zuccaro oncie tre, di Dileguito, ouero Butiro oncie tre, & Aqua rosata, e impasta ogni cosa insieme, & fatta la pasta dapoi farai una spoglia nō molto sottile, ne molto grossa, poi andarai metiēdo sopra la detta spoglia la detta compositione, e tanto quanto serà un Torlo d'Voua, o poco più, e poi la taglierai d'intorno con speronella, ouero bussolo, lascandolo d'intorno tanta pasta, quanto è un dito, poi li picicarai d'intorno asserandogli dentro

tro il battuto, per che vanno discoperte quasi la metà di sopra, e poi le metterai in una patella ben onta, e le porrai, a cuocere nel forno, ò sotto il Teslo, e cotto che seranno, le imbandirai ne i piatti ponendoli di sopra fra tutte libra meza di zuccaro, ouero le frigerai in libre quattro di Butiro, ouero Dileguito, e volendo frigere sarà buono porre nel battuto ancie tre di Farina.

A fare dieci piatti di Stellette grasse.

Piglia due Puine che siano fresche, e libra una e meza di Formaggio grasso, e le polpe d'uno Cappone, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia otto chiare d'oua, e libra una di zuccaro, & un buono piccico di Farina, e libra meza di Vua passa monda, e Aquarosa, & oncia meza di Cannella, & oncia meza di peuere, & impasta ogni cosa insieme, poi fa le spoglie di pasta reale, come è detto nelle altre, semplice come vorrai, e con il bossolo farai le tue pastelle, e farai le Stellette come è detto nelle altre, e seruerai il medesimo ordine nel cuocerle.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli, di morolla.

Piglia libre due di Vua passa monda, e ben lauata, e dalli un boglio nel Vino, e se farai dolce sarà meglio, poi mettila in un vaso con libra meza di morolla di bue cotto, o grasso collato, e libra una di Formaggio duro grattato, & otto Torli d'oua, & oncie noue di zuccaro, & oncia una di Cannella pestata, poi incorpora ogni cosa insieme, & fa due spoglie nel medesimo modo che ha fatto quelle delle Cascoffe, e vagli ponendo sopra il pastume, & gli darai due volte di spoglia, poi li taglierai con la speronella, grandi, ò piccioli come ti piacerà. Poi li frigerai in libre tre di Butiro, ouero Dileguito, e cotti

Banchetti

e cotti li imbandirai ponendoli sopra libra vna di mele purgato, e poi libra meza di zuccaro sopra il mele.

A fare dieci piatti di Piadoncelli d'altra sorte.

Prima farai le spoglie, che hai fatto in quelli di morolla sopradetti, poi piglia libre due d'vna passa monda e lauata, e falli leuare vn boglio nel vino, e se sarà dolce, sarà migliore. Poi piglia libra meza di zuccaro, & oncie sei di pignuoli mondi ben lauati, e sei torli d'voua, & oncia vna di cannella pesta fina, vn quarto di peuere pesto, & oncie sei di butiro, poi in farle seruerai l'ordine sopradetto, & in cuocerle in butiro, e poneli la mele, & zuccaro come è detto di sopra.

A fare dieci piatti di Rosoni di pasta da grasso, & da magro.

Per fare dieci Rosoni grandi, ouero trenta piccioli, Piglia di fiore di farina libre due, e meza, e dieci torli d'voua, & oncie quattro di zuccaro, & oncie quattro d'acqua rosata, & oncie quattro di butiro, ouero dileguito, & vn poco di zaffarano, & impastata che l'haue-
rai ne farai spoglie sottile tanto quanto sia possibile, poi ne toglierai lista per lungo della spoglia larghe tre buone dita, poi darai de i tagli per mezo di detta liste di qua, & di là, lasciandola però integra. Poi pigliarai detta lista per vn capo della mano, e la inuolgerai intorno al braccio, ouero mano sino al fin della lista, giungendo poi tutti dui i capi insieme della lista. Poi la farai cadere giuso dalla mano, attaccata però, & ben inuolta, come è detto di sopra. Poi le porrai in vna patella della grandezza, ò vn poco più del detto rosone cō libre quattro di dileguito, ouero butiro, e cotte che saranno, le imbandirai
ne

ne i piatti ponendoli sopra fra tutte oncie sei di zuccaro.

A fare dieci piatti di Guanti, ouero Reticelli.

Piglia libre due, e meza di farina bianca, & oncie quattro di zuccaro, & torli sei d'oua, & libra vna di butiro fresco, anchora che il dileguito, quando è buono sia migliore, & acqua rosa oncie tre, & vn gocciolo di zaffarano, & impasta la tua pasta, e fa spoglie, e tagliale grandi, e picciole secondo che tu le vorrai, increspandole con la mano. Poi frigele in libre tre di dileguito, & essendo per imbandirli li darai sopra oncie sei di zuccaro.

Le reticelle farai col terzo meno di robba per coprirne, o torte quando non li vorrai fare spoglia di sopra, o per coprire tortelle brusche o d'altro, & impastato che le hauera farai le spoglie, poi le taglierai a liste larghe vn dito, e longhe secondo che vorrai, e le frigerai in dileguito.

A fare dieci fiordeligi alla Francese.

Seruerai l'ordine che è detto nelle tartarette alla Francese in questi fiordeligi, hauendo la stampa da fare la cassetta della pasta della similitudine del fiordeligi.

A fare dieci piatti di tegole de pasta di marzapane, finte de fasoli.

Prima farai due spoglie come quelle de i guanti, e pigliarai libra vna, e meza di mandole ambrosine pelate pistle, e libra meza di zuccaro ben incorporato insieme con vn puoco d'acqua rosa, e gli andarai distendendo suso la spoglia piccioli come è vn dado, longi poco l'vno dall'altro, quanto sono i fasoli nelle tegole. Poi li volterai sopra la spoglia, e la taglierai con la speronella,

G

la,

Banchetti

la stretta, e longa come sono proprio le tegole de i fasoli, quando sono maturi. Poi con le mani li serrerai bene, assigliandoli più che potrai alla detta materia. Poi frigerai con gran destrezza che non crepino, in libbre tre di butiro, ò dileguito fresco, & poi che saranno cotti, e per imbandirsi li ponerai sopra oncie sei di zuccaro in tutto.

A fare dieci Fiadoni grandi di frumento, ò farro, ò riso.

Piglierai quattro scutelle di frumento netto, pilato, e lo farai cuocere nel brodo molto bene, ò acqua, e come sarà cotto lo porrai in vn vaso con libbre 3. di formaggio duro ben grattato, e libra vna di formaggio salato, et voua vinti ben battute, et vna scutella d'vua secca, ouero vna schiaua senza anime, ouero libra meza d'vua passa monda, e di peuere oncia meza, e di butiro fresco libra vna, et vn poco di zaffrano per darli colore. Poi incorporarai ogni cosa insieme, e farai la tua pasta con libbre tre di farina bianca, & voua quattro, & di butiro oncie quattro. Poi farai i fiadoni grandi, e piccioli secondo che vorrai inrossellati con torli di voua zaffrano, & acqua, poi li cocerai nel forno.

Et il simile farai di farro, ò riso, & di tutto quello che si fanno.

A fare dieci fiadoni grandi d'voua, & formaggio.

Piglia libbre quattro di formaggio duro grattato, e voua vinti, e libra vna di butiro fresco, e libra meza di zuccaro, & oncie quattro di acqua rosa, e libra meza di vua passa monda, & oncia meza di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, e fiadoni inrossellati, e cuocerli come s'è detto di sopra.

A fare

A fare pastatelle, ò Tortelle di Mirastro
Tedesco inrosellate.

Per fare cinquanta pastatelle, piglia di Mandole
Ambrosine pelate libbre tre, e di pignuoli mondi libra
meza, e libra meza di zuccaro, e pista bene ogni cosa
insieme, come se volessi fare marzapane. Poi gli ag-
giungerai di pignuoli mondi libra meza, e libra meza
d'vna passa monda, & otto torli d'vna, & oncie quat-
to di butiro purgato fresco, & vn poco d'acqua Rosa,
& incorporarai bene ogni cosa insieme. Poi farai la
tua pasta con farina bianca, & acque rosata, e torli
d'vna, & zuccaro, & butiro, & vn poco di zaffarano.
Poi farai la tua spoglia, e pigliarai di detto pastume tan-
to quanto è vna buona fritella, e la ponerai sopra la
spoglia, e la taglierai con vna speronella intorno lascian-
doli della spoglia, tanto che la possi picicare, come si fan-
no le stellette. Poi pigliarai vna tiella ben onta, e glie la
metterai dentro, e le inrosellerai con chiari d'vna, &
zuccaro, & acqua Rosata, e le cuocerai medesimamente
come si fa il marzapane.

A fare pastatelle d'altra sorte.

Piglia libbre due di mandole ambrosine, e pelate, e li-
bra vna di carne di vitello alleffo, ouero le polpe di vn
cappone, e pista bene ogni cosa insieme, e poi aggiungeli
sei chiari d'vna, e libra vna di zuccaro, e libra meza
di pignuoli, & oncia meza di Cannella fina con vn po-
co d'acqua rosata, & impasta ogni cosa insieme. Poi fa
la tua pasta reale in spoglia, e poi tagliala col bussolo, &
empi le spoglie del detto battuto, si però che sia vna spo-
glia di sotto, & vna di sopra, come si fa alle torte, con

Banchetti

il ritortello, poi li frigerai in d'leguito, ouero le cuocerai nella tiella, o nel forno, o sotto il testo, ponendoli di sotto e di sopra del butiro, e quando saran cotte, & per imbandirsi li porrai sopra del zuccaro tanto che basti.

A fare pastatelle di carne per piatti dieci.

Piglia libre quattro di carne di porco, o di vitello magra, e falla cuocere allessa si che sia ben cotta, poi piglia libra vna di panza di porco ben grassa, o di vitello, e falla cuocere allessa ben cotta, e se non potrai hauere panza di porco, li aggiungerai libra meza di grasso di bue, e lo pistarai bene con i coltelli, poi pigliarai libre due di formaggio duro grattato, & vna dieci, e libra vna di zuccaro, & libra vna d'vna passa, & oncia meza di cannella, & oncia meza di peuere, & impastarai ogni cosa insieme, come si faria il battuto de vna torta. Poi habbi la tua pasta reale, e fa le tue spoglie, e tagliale col buffolo, e poi empile di battuto, e farai le tue pastatelle col suo rotello, come è detto nelle altre di sopra, poi le frigerai nel d'leguito, ouero nel butiro adagio adagio, si che non crepino, ouero le cuocerai nella tiella, o nel forno, o sotto il testo, dandoli il butiro di sotto, e di sopra, e come saran cotte, & per imbandirsi li darai sopra il zuccaro.

E di questo pastume ne potrai fare ancora vna buona torta, seguendo l'ordine come si fa nelle altre torte.

A fare dieci piatti de tortelletti grassi ottimi, da seruirsene foli, e da coprire anadre, e pizzone, o d'altro vccello.

Piglia libre due di grasso di manzo, o di vitello, e quando sarà ben disfatto, lo mandarai giuso per la stamagna.

Del Sbugo.

51

megna. Poi pigliarai vna dodeci, ben battute, e libbre due, e meza di buon formaggio duro ben grattato, & oncia vna, e meza di cannella pista, libra vna, e meza d'vna passa, e libra vna di zuccaro, & ponerai ogni cosa insieme, e farai il pastume che stia bene, & poi farai la pasta con farina, e zaffrano, e vn vouo, e farai le spoglie ben sottili, poi farai i tuoi tortelletti piccioli, e li cuocerai in buon brodo grasso, poi li imbandirai soli ne i piatti, o sopra capponi, o anadre, o piccioni, o d'altro, e li metterai sopra libra vna di formaggio duro grattato, & oncie sei di zuccaro, & meza oncia di cannella, mescolando ogni cosa insieme.

Questi si ponno anche fare senza il zuccaro dentro.

A fare dieci piatti di tortelletti grassi
d'altra sorte.

Piglia il petto d'un cappone alleffo, e libra vna, e meza di formaggio duro grattato, & libra vna di formaggio grasso, & libra vna di pancetta di porco aleffa grassa, & buona, e pista bene ogni cosa insieme, e riponla in vn vaso aggiungendoli poi vna dieci, & vn poco d'herbe oliose ben pistate minute con i coltelli, & meza oncia di cannella, & oncia meza tra garofani, e gengerero, e peuere, tanto dell'vno quanto dell'altro, e messlerai bene ogni cosa insieme, e ne farai battuto, poi farai una spoglia sottile come è detto di sopra nell'altra, e farai i tuoi tortelletti piccioli quanto è una nixola colla gussa, o poco più, poi li porrai a cuocere in buo brodo grasso, giuggendoli vn poco di zaffrano per darli il giallo, e li lasciarai bollire per spacio d'un Miserere. E poi li imbandirai ponendoli, sopra formaggio duro grattato, e canella, e zuccaro.

G 3

A fa-

Banchetti

A fare dieci piatti di Tortelletti alla Lombarda,
da grasso, e da magro.

Piglierai bieta ben lauata, & trita, e la soffrigherai in oncie sei di butiro fresco, auertendo che non pigli il fumo, e poi che sarà soffritta la lascerai raffreddare alquanto, poi la porrai in vn vaso con libre due di buon formaggio duro ben grattato, e voua quattro, e zuccaro oncie quattro, e peuere vn quarto, e cannella oncia vna, e incorporarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua spoglia con vn poco di butiro, & vn'oua facendo poi i tuoi tortelli longhi, i quali cuocerai nel buono brodo da grasso, e da magro nell'acqua col butiro, e poi che saranno imbanditi, li porrai sopra il buon formaggio grattato libra vna, e di peuere vn quarto, e di zuccaro oncie tre messe dato insieme ogni cosa, e poi che saranno per imbandirsi li coprirai con gli altri piatti, e li porrai sopra cenere calda, si che stiano caldi fino à tanto che li vorrai mandare in T auola, e auuertissi che de tal tortelli se ne puole seruire, e soli, e per coprire capponi, anadre, e pizzone & altro, che si voglia.

A fare dieci piatti di Miraconda alla Ragonesa.

Togli di formaggio grasso libre tre, di formaggio duro libra vna grattato, & d'vna passa monda libre due, & torli d'voua trenta, & libra vna di zuccaro, libra vna di butiro fresco, & oncia vna di cannella fina pistata, e vn pan bianco, grattato, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, e poi piglia detto pastume, e ponilo in vna stamegna, & esprimerlo in vn torchietto più che sia possibile, e quando sarà ben espresso fuori il succo, non potendo hauere altrimenti quel che resta dentro, taglierai
la

la stamegna intorno, e poi lo detto pastume taglierai in sette grandi, o picciole come à te piacerà, poi le frigerai in libbre 3. di butiro fresco, poi imbandendoli li porrai sopra oncie sei di zuccaro. Di questa viuanda te ne puoi seruire in vece d'vna passa, & è buona per empir cappe di S. Giacomo, e fiordeligi, o d'altre cose di pasta.

A fare dieci piatti di maccheroni.

Piglia libbre cinque di farina bianca, e due pani bianchi grattati, e messedali bene insieme con la farina, e poi habbi l'acqua che boglia, e impasta insieme tre voua, & fa la pasta che non sia dura ne tenera, & lasciala raffreddare un poco, poi tagliala in pezzi tanto quanto è vna castagna, poi fa i tuoi macheroni su il rouerscio della gratugia, e poi ponli à cuocer in acqua bogliente, e come seran cotti, le porrai un poco di sale, e poi habbi di formaggio duro libbre due, e meza gratato, con oncia meza di pe uere pesto messedato insieme, & volendoli imbandire, poni lo detto formaggio di sotto, e di sopra, e libra vna e meza di butiro fresco distrutto di sopra, poi li coprirai con gli altri piatti, mettendoli in calda per fino che vorrai mandare in touola, e nell'imbandirli, e li porrai un poco di zuccaro, e cannella di sopra saran migliori.

A fare dieci piatti di maccheroni alla
Napoletana.

Piglia libbre otto di fiore di farina, e la molena d'un pane grosso boffetto mogliato in acqua rosata, & voua fresche quattro, & oncie quattro di zuccaro, e bene impasta ogni cosa insieme, e fa la tua pasta, menandola bene per un pezzo, poi ne farai spoglie più tosto grosse che sottili, e le taglierai in liste strette, e longhette,

G 4 e fa-

Banchetti

e farai che stiano alquanti fatti. Poi li cuocerai in brudo grasso bogliente, & li imbandirai ne i piatti, o sopra capponi, o anadra, o d'altro con zuccaro, e cannella dentro, e sopra, & per li giorni da pesce li cuocerai nell'acqua senza butiro, & con butiro fresco, se vorrai.

A fare dieci piatti de maccheroni Romaneschi.

Piglia libre cinque di farina bianca, e la molena de vn pane boffetto mogliato in acqua rosata, e voua tre, & oncie tre di zuccaro, e fa vna pasta, e dopoi falla in spoglie più tosto grosse che minute, & inuolgile intorno ad vn bastone, e poi caua fuori detto bastone, e taglia la pasta largha vn dito, & saran come butelli, i quali ne i dì da carne, porrai a cuocere in buono brodo grasso, che boglia quando li getterai a cuocere, e poi li imbandirai, ponendoli imbandendo buono formaggio duro grattato, e zuccaro, e cannella, e di sotto, e di sopra, e per mezo, & i giorni che non sono da carne, li potrai cuocere nell'acqua che boglia con butiro, o veramente nel latte, non lasciando mai il conueniente sale.

A fare dieci piatti di lasagnuole, ouero tagliatelle tirate.

Piglia tre scutelle di farina bianca, & voua tre, e fa la tua pasta vn poco molle, e poi tira vna spoglia longa, e stretta, e sottile fin che poi, e puoi tira vna detta spoglia tu, & vno compagno tanto che venga sottile come carta, e lasciale seccare, poi piglia buon brudo grasso che boglia, e gettale dentro dette lasagne, e falle cuocere adagio, e come saranno cotte le imbandirai ne i piatti con formaggio sopra, cosi potrai cuocere capponi, o anadre, o altro come ti pare, il zuccaro, e la cannella, volen-

Volendogline sopra non li disdranno.

Le taglietelle fatta la spoglia inrotellarai intorno al-
lesagnaturo, & poi cauato il lesagnaturo le taglierai mi-
nuto, & le cuocerai.

A fare sessanta pastelletti piccioli sfogliati, da
empire di mangiare bianco, ò d'altro.

Piglia fior di farina libre quattro, d'acqua rosata
oncie quattro, torli d'oua numero dieci, di Zuccaro, on-
cie sei, di dileguito, o butiro fresco libra vna, & vn poco
di zaffrano, & impasta bene ogni cosa insieme, e poi fa
sessanta cassette picciole da pastelli, e frigele in libre cin-
que di butiro fresco, ouero dileguito, poi empile di man-
giar bianco, o riso Turchesco, o ginestrata, o viuanda al-
la Napoletana, o carbatio o crema. Poi dalli vna caldet-
ta col testo, e poi la imbandirai ponendoui di gengeuero
fino, libra meza sopra fra tutti.

A fare vn pastello sfogliato.

Piglia di farina bianca libra vna, e meza, torli sei di
oua, & oncie due di Zuccaro, & oncie tre di dilegui-
to, ouero butiro, & oncie due d'acqua rosa, e fa vna
spoglia sottile, e grande, e come vn tagliero la taglierai
intorno, & li farai sei spoglie con la speronella, & pri-
ma vngerai la tiella, poi li porrai vna delle dette spo-
glie ben onta, e sbrossata nell'acqua rosa, poi li porrai so-
pra vn poco di Zuccaro, e cannella, e poi li ponerai sopra
vn'altra spoglia ben onta, poi habbi vn paio di pollastri,
o piccioni mezo cotti arrosto ben allardati, e sofrigeli nel-
la patella in quarto con grasso, o butiro, poi poneli so-
pra la seconda spoglia, con Zuccaro cannella, e grasso,
poi habbi le quattro altre spoglie, e ponelli vna sopra l'al-
tra

Banchetti

tra con formaggio grasso in fettine, e zuccaro, e cannella, e grasso tra una spoglia, e l'altra, poi lo farai cuocere nel forno, o sotto il testo, e come sarà cotto fa vn buco di sopra, e poneli dentro sapore d'once tre di mandole pistate, e agresto, e due torli d'uoua, & messeda insieme ogni cosa.

A fare vn pastello di mortadella di ficato.

Piglia libre due di farina, & impastala con acqua tepida con due torli d'uoua, & vn poco di butiro, fa la tua cassetta che habbia del longo, vn poco più grande che non è la mortadella, che li vorrai mettere dentro, e con vn poco di grasso di manzo, o di vitello, e succo di narance, ouero agresto, e così la asserrari nel detto pastello, o lo ponerai a cuocere, e sarà fatto.

A fare vn pastello tutto, commune, ò di fagiano, ò cappone, ò pernice, ò pizzoni, ò anadre, ò carne di vitello, ò castrone, ò manzo, ò venafione.

Lo ordinario, sarà questo per lo commune. Prima piglierà libre due di farina, uoua due, oncie quattro di butiro, & acqua, & impastarai la pasta che resti grossa mezzo ditto, e più poi pigliarai il fagiano, o altro uccello, o pezzo di carne bene impillotato, poi pigliarai vna buona gucchiara di specie miste, e vn pochetto di zaffarano, e lo inuolgerai a torno l'uccello, o carne, con qualche fetta di limone tagliato volendogliene, e qualche ramela di finocchietto fresco, o qualche grano d'agresto, o marenne, o il succo di due arācie, e auertisci che se li sarà di porco domestico, o saluatico, o castrone, li potrai porre manco lardo, & così serrati il pastello, lo farai cuocere nel forno.

Pa-

Pastello alla Tedesca di cui se ne serue
de grasso , e da magro .

Farai la cassa del pastello, o grande, o picciola, secondo che tu vorrai, del medesimo modo che hai fatto quella delle frutte tonde, poi piglierai voua battute, & zuccaro, & acqua rosata, in quella quantitate, che al tuo giudicio parerà, e secondo che sarà il pastello messederai bene ogni cosa insieme, e empirai la cassa, e la ponrai nel forno à cuocere senza coperto, e come sarà cotto li porrai sopra del zuccaro .

A fare vn pastello battuto alla Francese, ò di carne di vitello, ò castrone .

Prima piglierai carne di vitello di cossetto, o castrone, e la netterai bene da quelle pellegate, e pellesine, che li potrai cauare senza lauarla, dopoi la lauarai molto bene, e li darai vn boglio per farla che sia più bianca, & poi ch' ella sarà raffreddata, la pistarai con i coltelli minutamente, poi piglierai grasso di manzo della rognalata, e lo netterai da quelle pellesine, che se li trouano, e poi lo pistarai insieme con la detta carne, e quando sarà ben pista à tuo modo, li metterai gengeuero, & peuere dentro, e noci moscate pistate, & vn poco di zaffrano, & vn poco di garoffali pistati intieri, e messederai bene ogni cosa insieme, la misura sarà secondo la quantità, e grandezza che vorrai fare à tuo giudicio, e se li metterai vn pochetto di persutto tagliato minuto dentro non li disdirà niente, poi farai la tua cassa grande, o picciola, tonda nel medesimo modo che è quella delle frutte, ma vuol essere vn poco durezza la pasta, e sbattuta sopra vna tanola per spatio di mez' hora, poi

Banchetti

poi fatta la cassa la empirai del pastume sopradetto, e la porrai sopra il suo coperto à cuocere nel forno adagio, & vuole essere mangiato caldo, vn poco di cippola ancora pistata nel pastume è buonissima.

A fare vn pastello di codogne, che vuole essere tondo.

Prima farai la cassa del pastello non troppo grande con farina, e butiro, & vn poco di zaffrano, poi piglierai vn codogno grosso, e lo mondarai così intiero, e li farai vn buco nel mezo tanto che caui le anime con tutto quel torso doue stan l'anime dentro, e lo porrai nel pastello cō butiro, e zuccaro, e qualche garofano intiero, poi li farai il suo coperto, e lo porrai à cuocere con destrezza, e se li codogni saranno piccioli, li farai in quarto de più pezzi, et per vno pastello non gli vorrà meno butiro d'oncie noue, e garofani numero dieci, & di zuccaro libra meza & acqua rosata.

Pastello di pere guaste, ò pome, ouero ne i piatelli senza pastello per variare il dì da grasso, e da magro.

Piglia i peri, o pome in quella quantità per i pastelli, o piatti che vorrai fare, & penso che sei per pastello, e otto per piatto bastarāno à i quali darai vna buona sbrassata nel fuoco, poi li leuerai, & come saranno raffreddati li mondarai lasciando in mezzo il piccollo, e poi che saranno mondati li ponerai in vn vaso à bogliere in buono vino nero con zuccaro assai, e qualche pezzo picciolo di cannella integra, e pochi garoffani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia spessetto, che parerà proprio vna gelatia, e volendoli in pastello, hauerai
pa-

Del Sbugo.

55

parecchiate le cassette e l'impirai, ouero che l'imbande-
rai ne i piatti, e li staria bene sopra qualche cannellino
confetto. Penso che à fare vno de questi pastelli li anda-
rà di zuccaro oncie sei, & di cannella meza oncia, &
garoffani numero dieci, poi sopra i pastelli, o piatti ane-
si, o cannellini confetti.

Pastelli di marene, ò persiche, ò brogne, ò mu-
niache, ò pera, ò pome.

Farai la cassa del pastello del modo che fu quella
del pastello di cotogne, che sia larghetta nel fondo, e che
si venga stringendo di sopra, poi per un pastello, piglierai
libra vna di marene à buon peso, monde dai piccolli, nel
fondo della cassa del pastello, le distenderai politamente,
poi gli metterai oncie cinque di zuccaro, & oncia me-
za di buona cannella fina, & oncie cinque di butiro fre-
sco, & poi li farai il suo coperto tagliato di sopra in tre
luoghi, poi lo cuocerai de stramente. E'l simile farai in
quelli delle altre frutte. Ma auuertissi che le altre frut-
te van pelate, e le pelerai facilmente in questa maniera,
spoglienzandole in vino, o d'acqua, & poi che saranno
refredate pelandole, & alle pere moscardine li lasciarai
mezzi i piccolli.

A fare vn pastello di marene ad altro modo.

Farai la cassa seconda le altre, poi piglierai libra vna
di marene, e libra meza di butiro fresco, e oncie sei di
zuccaro, & oncia meza di cannella, & vna buona
brancata de pignuoli mondi, e acqua rosa, e messederai
bene ogni cosa insieme, poi ponerai nella cassa ogni co-
sa, e farai il coperto tagliato di sopra, e lo ponerai a
cuocere.

Pa-

Banchetti

Pastelli d'Ostreghe, e cappe sante.

Farai vn Pastello tondo del medesimo modo che hai fatto quelli delle frutte, ò picciole, ò grande secondo che tu vorrai. Poi pigliarai dodici, ò quindici ostreghe, e le aprirai, e le cauerai il buono cō quell'acqua che gli è dentro, e le ponerai in vna cazzuola stagnata à soffrigere cō herbe oliosfe tagliate minute, e vn poco di buono olio, & vn poco di specie miste, & il succo di quattro narancie, ouero vn pochetto d'Agresto, e vn piccioto d'vua passa monda, e due torle d'vua, e soffritto che hauerai ogni cosa le ponerai nella cassetta, e li farai il suo coperto, e poraile à cuocere in forno non troppo caldo, e se li vorrai mettere due ò tre fettine di limon tagliato, non li disdirà niente.

Pastello di Carchiofoli, ouero di Ruuia integra in giorni di grasso.

Prima farai vna cassa da Pastello, come quella dell'anguila, poi nel fondo li porrai butiro, & vn poco di peuere, e marzolino tagliato minuto, poi hauerai tre Carchiofoli quasi cotti, e li mondarai bene, da quelle spine reseruando le teste da basso, ben monde, e li porrai nella Cassa aggiungendoli sopra peuere butiro, e marzolino tagliato minuto medesimamente, poi hauerai due torli de vua, & oncie due di zuccaro, e mezzo bichiero d'agresto, & vn poco d'herbe oliosfe pistate minutamente con i coltelli, e messederai bene ogni cosa insieme, ponerai nel detto Pastello, poi li farai il suo corpetto, e lo porrai à cuocere destramente, e questa cassa del pastello vuole essere bassetta, in vece del marzolino o d'altro buon formaggio li potrai mettere persutto cotta
ta-

Del Sbugo.

56

tagliato minuto minuto, & il simile farai in quello della
quua in tegole.

Pastello di Pizzoni, ò Pernicci
in Cassa.

Piglia la tua farina, e voue, e butiro, e fa la cassa
el pastello che sia dritta, poi toglipollastri, ò pizzoni,
pernici tagliate in quarti, e poni dentro con libra me-
a di morola, ouero grasso di manzo, & oncia meza di
annella, e peuere insieme, & oncie tre d'vua passa mon-
a, & oncie sei di zuccaro, e torli sei di voua battute in
grosso, e melleda ogni cosa insieme, e poui in detto pa-
stello, e poi fagli il suo coperchio, e fallo cuocere nel for-
o, e sarà fatto.

Tardiola di latte alla Francesce, per
piatti dieci.

Piglia di farina bianca libre tre, torli otto de voua,
butiro fresco, oncie sei, d'acqua tepida, e fa vna pasta
ra di detta compositione, e battila sopra la tauola per
mez' hora, poi fanne le casse da pastelli grandetti, ò pic-
oli come vorrai, alte tre buone dita, poi habbi voua
inti ben battute, con mezo peso di latte, & di zuccaro
bre due, & d'acqua rosata oncie quattro, & vn poco
zaffarano, e di gengeuero oncia vna ben pisto, e messe-
a ogni cosa insieme, poi habbi di butiro fresco libra
na disfatto, e quando hauera i messa la detta compo-
sitione ne i pastelli, li ponera i sopra vn poco di detto butiro
r pastello, poi li metterai a cuocere nel forno, ma auer-
si che vogliono essere cotti adagio, e come saranno cot-
ti, li ponera i sopra di zuccaro fino libra meza, e di can-
ella vn quarto.

Pa-

Banchetti

Pastello di carne in potto.

Piglia libbre tre di carne di vitello, e libbre sei di polpa, e dagli vn buon boglio, & poi pistala con vn coltello, si ch' ella sia ben minuta, e ponila in vna pignata, con libra meza di grasso di manzo, & vn bicchiero d'agresto, e libra meza d'vua passa monda, e libra vna di mele, & oncia meza di peuere, & oncia meza di cannella, poi coprilo, e mettilo su le bragie si che boglia adagio, e come ti parerà che sia cotto, piglia otto torli d'vona sbattuti con agresto, e vn poco di brodo grasso, e mettiglielo dentro, e lasciali cosi fino à tanto che vorrai imbandire, e di questa maniera ne potrai fare ancora de pollastri, o piccioni in quarto.

Pastelli di polpette inuolte, ouero aperte, ò polpette di sturione.

Farai il pastello tondo, o grande, o picciolo secondo che tu vorrai, della pasta medesima di quello, che s'è fatto del codogno, e li metterai nel pastello. Polpette grande, o picciole secondo che sarà il pastello, poi hauerai vn poco di persutto tagliato minuto, e vn buon piccico d'vua passa, & vn piccico di peuere pisto, e succo di tre naranche, ouero vn pocchetto d'agresto, e vn pocchetto di grasso di vitello, o di manzo, poi li farai il suo coperto, e lo porrai nel forno à cuocere, e mettendoli qualche fettina di limone, o qualche granellino d'agresto, cresspina, o qualche marene non li disdirà niente secondo i tempi.

Alli pastelli delle polpette di sturione farai il medesimo

mo, che hai fatto à quelli di carne, eccetto che in vece del persutto gli porrai vn poco di buon formaggio tagliato minuto, & in vece di grasso butiro.

Colle polpette ad altro modo poste, e nel pastello, porrai vna noce moschata ammaccata, e butiro fresco, e agresto, o succo di narance, e non altro, massimamente à quelle che hanno il formaggio nel pieno.

A fare vno pastello di datterì.

Piglia i datterì, e fagli in quarto, e cauali l'anima, e mondali dentro. Poi dagli vn boglio in vino dolce, poi habbi la tua cassa di pasta, e mettegli i detti datterì, con zuccaro, e cannella, e garofani integri, e butiro fresco, e poi fagli cuocere, e similmente potrai farli di cibibo damaschino cauate le anime, o di brogne secche.

A far rauuioli di polpe di capponi per piatti dieci.

Piglia le polpe di due cappone, e libbre tre di formaggio tomino, e tre pouine, e pista ogni cosa insieme nel mortaio, poi giongeli sei chiara d'oua, et vn pugnetto di fiore di farina, & oncie noue di zuccaro, & incorpora bene ogni cosa insieme, poi farai i Rauuioli come gli altri, e li farai cuocere in buon brodo grasso, poi l'imbandirai ne i piatelli con formaggio grasso grattato, e zuccaro, cannella, & vn poco di penere mescolato di sotto, e di sopra.

A fare Rauuioli da grasso, e da magro, per piatti dieci.

Piglia la bieta ben lauata, e trita, e ponila in vn vaso con libbre sei di buon formaggio grattato, e libbre due di butiro fresco, & oua numero vinti, & oncia vna di penere, e oncia meza di gengeuero, & oncia vna di cannella, e pan grattato numero due passali per lo seta-

H

zo,

Banchetti

zo, e libra meza d'vua passa, e impastarai ogni cosa insieme, e poi habbi di farina bianca libra meza sopra vna tauola distesa, e del detto battuto farai i tuoi Reuui- uoli grandi, e piccioli secondo che vorrai, & li porrai a cuocere in acqua, e il dì da magro cō butiro, e vn poco di zaffrano in detta acqua, e li farai cuocere adagio sì che non si rompino. Poi li imbandirai con buono formaggio grattato sopra, & volendoli da grasso li farai cuocere in buono brodo con zaffarano, & vna passa nel detto pastume, e quando saranno cotti piglierai formaggio, zucchero, e cannella mescolati insieme, e quando vorrai imbandire getterai nei piatti di sotto, e di sopra il formaggio, e quando tu volessi variare puoi fare senza bieta con vn poco di pouina.

A fare fritelle con fiore di Sambuco
per piatti sei.

Piglia di farina con oncie quattro, pouine fresche, tre, e di formaggio fresco libra vna, e formaggio duro libra meza grattato, di formaggio salato oncie tre, e tanto leuaturò quanto è mezo vna, e pista bene ogni cosa nel mortaio, e ponili vna sei battute seco, & vno bicchiero di latte, & oncie tre d'acqua rosa, e mescola bene ogni cosa insieme, e se ti paresse che'l detto pastume fosse troppo duro gli aggiungerai vn poco di latte tanto che stia bene, e oncie tre d'vua passa, e per tempo d'Estate li porrai vna oncia di fiore di Sambuco a pistar seco, e poi con vna gucchiara farai le tue fritelle grande e picciole secondo che ti parerà, poi le cuocerai in grasso colato, o butiro, o dileguito libbre tre, e come saranno cotte e per imbandirsi li ponerai sopra di zucchero grattato

tato oncie quattro.

Altra sorte di fritelle grasse per piatti sei.

Piglia una scutella, e meza di fiore di farina rossa, e ponila in un catinetto, poi piglia brodo caldo, e sboglienza detta farina, e poi mescola con una cazzola, si che venga come una colla, e battila tanto che faccia le vesciche, dapoi mettili dentro otto uova ben battute, & oncie quattro d'una passa, e formaggio tomino grattato libra una, e meza, e accomoda detta compositione con il brodo, si che non sia dura ne tenera, poi piglia libbre tre di grasso, o dileguito, e butiro, e ponelo nella patella al fuoco, e valli gettando le fritelle dentro con una gucchiara ad una ad una, e cuocela adagio, e come saranno per imbandirsi li getterai oncie quattro di zuccaro sopra.

A fare dieci piatti di fritelle di vento.

Piglia mezo peso di latte, e mettilo al fuoco, con libra meza di butiro, e falli lenare il boglio, poi habbi farina bianca, e gettala in detto latte sempre mescolando, tanto che diuenti durissima, come saria proprio la pasta di che si doueria fare il pane, poi la pigliarai cosi calda, e la getterai in un mortaio a pistarla tanto che diuenti fredda distandola. Dopoi la cauara fuori, e la gettarai in un catino sbattendola per un pezzo, e nel sbatterla aggiungendo delle uova, a uno per volta incorporando bene, e tante uova li andara aggiungendo che detta pasta diuenti tenera come colla, e dopoi habbi al fuoco la patella con buona quantita di butiro, & olio insieme che non sia altre volte stato adoperato, e come boglie detto olio habbi un tagliero colla detta pasta sopra, poi piglia il collo d'una bocalina, ouero enghistara,

H 2

e prima

Banchetti

e prima bagnalo sempre nell' olio bogliente, e poi mettilo nella detta pasta facendo le tue fritelle ad una, ad una nel detto olio bogliente, e non gli dare troppo fuoco, perche vogliono esser cotte adagio, ualle voltando sotto sopra, benche da se stesse si voltino, e come pareranno al tuo giudicio cotte, le imbandirai, e le sbruffarai con vn poco d' acqua rosata, e li getterai sopra libra vna, e mezza di zuccaro grattato fra tutte, & vogliono essere mangiate calde.

Fritelle grasse d'altra sorte, per piatti dieci alla Francese.

Piglia due figati di porco, o vitello, ouero tanti de capretti, o agnelli, o pauari, o pollami che facciano per la quantitate di due sopradetti, e ben netti da quelle pellsine ne allefferai la metade, e li graterai, e poi li pistarai minutamente con i coltelli cosi grattati, e non solo questi, ma ancora i crudi insieme, e gli porrai in vn vaso con libra vna di zuccaro, libra vna d' vna pasta monda, & vna dodeci, & oncie quattro di farina bianca, e libra vna di formaggio grasso grattato, & libra meza di formaggio duro grattato, & oncia meza di cannella, & vn quarto di penere pisto, e poi con vna gucchiara farai le tue fritelle, e li frigerai in libbre tre di dileguito, o butiro, e cotte le imbandirai, ponendoli sopra oncie sei di zuccaro.

E quando vorrai cuocere dette fritelle, ne farai paragone d' vna, e non si tenendo bene insieme gli aggiungerai vn poco di farina tanto che sia à bastanza.

Pasta Tedesca in fritelle tonde, per piatti sei.

Piglia scutelle due d' acqua di Pò, & oncie due d' acqua

Del Sbugo.

59

quarosata, con oncie quattro di zuccaro, & oncie quattro di butiro fresco, e poi metti dette robbe al fuoco in una cazza, e come ha leuato il boglio, piglia libre due di fiore di farina, e gettala nella detta cazza che boglia, e mescolata cosi vn pochetto, poi leuala dal fuoco, e mettila à raffreddare, però sempre mescolandola, sino à tanto che sarà ben fredda, poi piglia detta compositione, e mettila nel mortaio, e pistila ponendoli cosi pistando voua sei dentro ad vno ad vno, & i chiari, & i torli insieme, & vn poco di zaffrano, e finito di porli l'voua sempre pistandola, pigliarai libre tre di dileguito, o butiro in vna patella che boglia, e con vna cocchiara li getterai dentro le fritelle ad vna ad vna, e cotte volendole imbandire li porrai oncie quattro di zuccaro sopra.

A fare vn Migliaccio bianco di grandezza d'vna sfogliata.

Piglia lattoroli freschi, io voglio dire formaggio piccioli numero otto, di mandole mondate ben pistate libra meza, di gengeuero oncia meza, & oncia meza di cannella, & oncie quattro di farina bianca, e'l chiaro de dodici voua, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia vna patella grande con vna meza libra di butiro fresco, e fallo disfare, e come sarà disfatto getterai detto pastume in detta patella, dandoli fuoco temperato di sotto, e di sopra, e come sarà cotto li porrai sopra oncie sei di zuccaro fino.

A fare vno migliazo rosso.

Piglia tre scutelle di sangue di porco colato, e tre voua, e libre vna di formaggio grasso, & oncie tre de vna passa monda, & oncia meza di cannella pista, & vn

H 3 quarto

Banchetti

quarto di peuere, & libra meza di zuccaro, & vn picci-
co di finocchi, ouero anesi crudi, e incorpora bene ogni
cosa insieme, senza il sangue, poi habbi vna tiella con
grasso nel fondo, e fa vna spoglia con farina bianca, e
butiro, e zuccaro, & acqua tepida, e ponila nel fondo di
detta tiella, e buttali sopra detta compositione, e diste-
sa che l'hauerai ponera i ogni cosa insieme a cuocere, e
come hauerà hauuto vna calda, segnale di sopra e man-
dole, e gettali un poco di grasso di sopra disfatto, e lo fine-
rai di cuocere, e come è cotto li ponera i zuccaro, e can-
nella di sopra.

Nota che'l detto magliaccio si potrà fare da ogni tem-
po con sangue di capretto, o agnello, o grasso di vitello, o
di manzo, seruando poi l'ordine sopradetto nel resto.

A fare vna Tartara.

Prima farai vna spoglia vn poco fermetta, e la met-
terai in vna tiella, che sia ben onta di butiro fresco, poi
piglierai vna vinti fresche ben battute con quindici
bicchieri di latte fresca, & oncie cinque di zuccaro, &
oncie meza di cannella fina pista, & vn poco di zaffara-
no, & oncie quattro d'vna passa monda, e meza libra di
butiro fresco, & incorporarai ogni cosa insieme, & la
ponera i nella tiella sopra la spoglia, e la farai cuocere
destramente, o nel forno, o sotto il testo, e cotta li porrai
sopra oncie quattro di zuccaro, e li potrai ancora se vor-
rai mettere oncie due di pignuoli mondi.

A fare vna Saluiata.

A fare la Saluiata seruerai il medesimo ordine del-
la tartara, eccetto che li porrai vn gran bicchiere, e
mezo di succo di saluia, e menta, e prasomeli, & bieta,
ma

ma la più parte sia salua.

A fare dieci tartarette alla Francese.

Piglia lattaroli, ouero casetti freschi numero dieci, e libbre quattro di formaggio grasso grattato, e pista ogni cosa in mortaio, e poni la compositione in vn vaso con vna quaranta, e quaranta bicchieri di latte fresca, e passa ogni cosa per la stamegna, aggiundendoli dopoi libbre due di zuccaro, & oncie quattro d'acqua rosata, e di butiro fresco libra vna, e libra meza d'vna passa monda. Poi piglia di farina bianca libbre due, torli d'vna quattro, di butiro oncie quattro, e fa la tua pasta, dellaquale ne farai dieci spogliete, e le porrai in dieci tielline picciole ben onte, e poi li porrai sopra di detto pastume, e le porrai cuocere nel forno, o sotto il testo, dandoli il fuoco desiramente, e come saran quasi cotte li porrai sopra oncie vna di zuccaro per tartaretta, e poi le finirai di cuocere.

TORTE DI VARIE SORTE.

Prima à fare la pasta commune ad ogni torta da due spoglie.

Prima piglia di farina bianca libra vna, e meza & torli due d'vna, & oncie due di butiro, & acqua, & vn goccio di Zaffarano per la commune, & quando la vorrai in tutta perfettione gli aggiungerai oncie due di zuccaro, & oncie due d'acqua rosata, e cosi la impastierai, e farai le tue spoglie, o à vno modo, o all'altro, secondo che tu vorrai spendere, & quando le torte da due spoglie seranno meze cotte, per bellezza li

H 4 po-

Banchetti

potrai dare la rosella con vn torlo d'vouo, & vn poco di zaffrano, & acqua rosata, che farà bel vedere, e in quelle che saranno d'una spoglia sola piglierai la metà delle sopradette cose.

Torta Lombarda.

Piglia vna buona brancata di bieta, e ben lauata, la tritarai minuta, e la ponerai in vn vaso con libre due di buon formaggio duro ben grattato, e libra vna, e meza di butiro fresco, & voua sei, e di peuere pisto vn quarto, & vn piccico di gengeuero, e cannella, e libra meza di zuccaro se alcuno ghe ne vuole, perche per lo ordinario se non se li pone, poi farai le tue spoglie, bene impastato il tuo battuto, & vnta la tiella con oncie due di butiro fresco gli porrai vna spoglia, poi il battuto sopra la spoglia, e dopoi li porrai sopra l'altra spoglia facendoli poi il suo rotello intorno, e sopra li porrai oncie quattro di butiro fresco disfatto, poi li cuocerai nel forno, o sotto il testato, e quando sarà quasi cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

Torta d'amito.

Piglia mezo peso di latte buono, e libra meza di farina d'amito, e dodeci chiari d'voua, e libra meza formaggio tomino grasso grattato, & oncie otto di zuccaro, & oncie due d'acqua rosata, et incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, poi habbi la tua tiella ben vnta, e ponli sopra vna spoglia con il battuto sopra, e libra vna, e meza di butiro fresco disfatto, e ponila a cuocere, quando sarà cotta li dirai sopra oncie quattro di zuccaro fino, e questa torta vda con vna spoglia sola, si che potrai fare la tua pasta con la metà manco di robba.

In

In queste torte bianche per variare, li potrai mettere la estate qualche fiori di Sambuco pistato dentro.

Questa torta puoi fare gialla col zaffrano, o incarnata colle more, o carobbe.

Torta bianca d'altra sorte.

Piglia mezzo peso di latte fresco, e puine tre, e dodici chiari de voua, & di formaggio grasso grattato libra una, & oncie otto di zuccaro, e d'acqua rosata oncie due, & libra una, e meza di butiro fresco, e mescola bene ogni cosa insieme, poi passa ogni cosa per la stamegna, e poni una spoglia sopra la tiella ben onta, e sopra la spoglia la compositione sopradetta, poi la porrai a cuocere, e cotta che sarà, li porrai sopra oncie 3. in 4. di zuccaro fino, e questa torta medesimamente vada con una spoglia sopra, ma quando è quasi cotta, li puoi mettere sopra oncie tre d'vua passa ben monda, ouero oncie tre di pignuoli maccati, si in questa, come in quella d'amito, prima però che se li ponga il zuccaro, e li stanno anche bene anessi confetti, ouero pignuoli sopra, quando fai qualche honoreuole conuito per variare, e colorire.

Torta d'herbe alla Ferrarese, ò Romagnuola.

Piglia una brancata di bieta ben lauata, e trita molto bene, e ponila in vn vaso con puine quattro fresche, e quattro bicchieri di latte, & voua otto, e libre due di formaggio grasso, e libra una di butiro fresco, e vn quarto di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e onta la patella con oncie tre di butiro fresco li porrai la prima spoglia, e poi sopra la compositione sopradetta, e

di-

Banchetti

distendila bene sopra la spoglia, poi baurai libra meza di formaggio tomno, ben grasso fatto in fettine quanto si può sottili, e distenderai sopra detta compositione, e li porrai poi sopra l'altra spoglia facendoli l'ordello intorno poi li porrai sopra libra meza di butiro fresco disfatto, e la porrai a cuocere, e quando sarà quasi cotta li porrai sopra oncie 4. di zuccaro, & poi finirai di cuocere.

A fare torta di pane.

Piglia quattro pani, e grattali, e ponli in vn vaso di brodo tanto che leui il boglio, poi piglia libra una di mele ben purgato, e schiumato, & libra meza di butiro, e ponilo in vna altra pignata tanto che leui il boglio, e come boglie gettalo così bogliente nel detto pane, e poi che sarà raffreddato, passalo per la stamegna, e ponilo in vno vaso con libra meza di zuccaro, e libra vna di formaggio duro grattato, e oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, & vna tre, e incorpora bene ogni cosa insieme poi empi le tue spoglie, ungendo prima il fondo della tiella, e poi sopra la torta porrai oncie quattro di butiro fresco disfatto, e poi la porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare torta alla Tedesca.

Pigliarai pome dolci sino à quindici, o vinti secondo la grossezza che saranno, e le mondarai, poi le taglierai in fette honestamente grandi, e le porrai in vn vaso con libra meza di zuccaro, e libra meza di butiro fresco, & acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi li cauurai fuori con destrezza, si che nō si rompino le fette, e la seruurai in vno vaso, poi onta la tiella con oncie due di butiro fresco, li porrai sopra la tua spoglia, con oncie quat-

Del Sbugo.

62

quattro di zuccaro, & oncia meza di cannella sopra, & poi li distenderai sopra le fette dalle pome tanto, quanto tiene la spoglia, sopra dette fette li porrai oncie quattro di zuccaro grattato, & oncia meza di cannella, & oncie quattro di butiro fresco disfatto gettandolo in qua, e là, à poco à poco, poi li porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di butiro fresco disfatto, e la porrai à cuocere, e fuoco lento, perche poco li bisogna à cuocere, e come sarà cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro.

Et in questa torta si puote fare anche due o tre suoli di pome ponendoli tramezzo zuccaro, e cannella.

A fare torte di frumento, ò farro,
ò riso.

Piglia quattro scutelle di formento ben pilato, ben frozzato con uno borazzo, & ponilo à cuocere in acqua, e come è mezzo cotto caualo, e scolalo ben dall'acqua e ponilo nel latte, ouero in buono brodo, e finisselo di cuocere, e cotto che sarà, lo porrai in un vaso con piume tre fresche, e libra una di formaggio grasso grattato, & oncie otto di zuccaro, e libra mezza d'una passa monda, & troua dieci, e libra una di butiro fresco, et un quarto li peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e empi le tue spoglie, ponendoli poi sopra oncie quattro di butiro disfatto, e la porrai à cuocere, e come è quasi cotta, li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, poi la finirai di cuocere, e questa torta sta meglio assai con una spoglia di sotto sola ponendoli poi sopra anelli, ò pignuoli, ouero anime di mellone confette, oueramente le oncie tre in quattro di zuccaro, come si poneua sopra la spoglia, puotessi anche passare il frumento per

Banchetti

per la *Stamegna* prima, e poi impastarlo, seguendo nel resto l'ordine sopra detto. Così farà il medesimo di quella di farro, o di riso. Ma quando la farai di frumento passato, li porrai alcuni grani integri perche si conosca.

A fare torta matta.

Piglia *puine* quattro fresche, e *lattaroli* quattro freschi, e libra due di formaggio *tomino* grattato, e libra una di *zuccaro*, e otto *chiari d'oua*, e mezzo *bicchiero* di *latte*, e libra una, e meza di *butiro* fresco, e incorpora bene ogni cosa insieme, e passa la *Stamegna* *chiarotta*, poi farai tre *spoglie* del modo sopradetto accrescendo roba per l'altra *spoglia*, e ne porrai una sopra la *tiella* onta con la metà del *battuto* sopradetto, & un'altra *spoglia*, e li darai una buona calda col *testo*, e poi li porrai sopra il resto del *battuto*, e l'altra *spoglia* con *oncie* quattro di *butiro* fresco sopra, e la porrai a cuocere, e quando sarà quasi cotta, li porrai sopra *oncie* quattro di *zuccaro*, e poi la finirai di cuocere.

Torta Marchesana.

Piglia libra una, e meza di *mandole ambrosine*, e *brustollate*, poi fregale con una pezza di *lino*, e piglia *oncie* otto d'oua *passa monda*, pista bene ogni cosa insieme con libra una di formaggio duro, e poi aggiungeli *dieci torli d'oua*, e mezzo *bicchiero* d'*acqua rosata*, e una *scatella* di buon *bruodo* grasso, & *oncie* noue di *zuccaro*, e distempera ogni cosa insieme, e passa per lo *sedazzo*, poi ponli una *uncia* di *cannella* pista, & di *butiro* libra meza, e *oncie* quattro di *pignuoli mondi*, e incorpora bene ogni cosa insieme, & ongi bene la *tiella*, poi poneli sopra una *spoglia*, e poi il *battuto*, e di sopra li farai

Del Sbugo .

63

rai reticelle, o gelosie, e li porrai del butiro, poi la porrai à cuocere, e quasi cotta gli darai oncie tre di Zuccaro, poi la finirai di cuocere .

Torta de torfi di verze, e radici di
prafemoli .

Piglia le gambe della verza, & mondela molto bene, e ponle à cuocere in buon brodo, e come saran cotte le porrai sopra la tauola, e le pistarai bene co i tuoi coltelli, & passale per la stamegna, fin che siano durette più che si può, e poi aggiungeli dentro vna libra di buon formaggio duro grattato, e libra vna de Zuccaro grattato, et oncie due di cannella, e di peucere vn ottauo, & vna quattro, & di butiro libra meza, e mescola bene ogni cosa insieme, poi fa la tua pasta del modo che fai le altre, & habbi la tua tiella ben onta di butiro, e poi fa la tua torta con la spoglia, ouero reticella sopra, e le porrai à cuocere con butiro sopra, e quando sarà quasi cotta, li porrai oncie quattro di Zuccaro, e la finirai di cuocere .

Torta di zaldoni .

Piglia Zaldoni cento, & vnticinque, rompeli, e poneli a mollo nella Sabba, & vna sei ben battute, e poi passa ogni cosa per la stamegna, & piglia libra vna di formaggio duro buono grattato, & oncie noue di Zuccaro, & oncia vna di cannella fina pista, & vn terzo di peucere pisto, e libra meza di butiro fresco, & incorpora ogni cosa insieme, e fatto il battuto, empile spoglie fatte al modo sopradetto, e fatta la torta li porrai oncie quattro di butiro disfatto sopra, e la porrai à cuocere, e quando sarà quasi cotta, li darai oncie tre di Zuccaro, e poi li darai vn'altra calda fino à tanto che sarà cotta .

Tor-

Banchetti

Torta di moscatello, & altre vue.

Piglia il moscatello, ben maturo, e mondalo dalle g
spe, e mostalo in una catinella, e piglia molena di pane, e
falli leuare vn boglio, e passa ogni cosa p la stamegna, p
piglia libra meza di formaggio duro grattato, e oncie
di zuccaro, e libra meza di butiro fresco, & oncia una
cānella, & di peuere un terzo, & vna sei, & incorpo
bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, et empile, poi
porrai sopra oncie quattro di butiro, e la porrai à cuoc
re, e quando sarà quasi cotta, li spargerai di sopra onc
tre in quattro di zuccaro, e la finirai di cuocere in vn
nero, poi seguitarai nel resto, come è detto di sopra.

Torta di mangiare bianco, ouero caui di latte.

Piglia otto o dieci chiari d'vna, e sbattili molto bi
ne, poi habbi oncie quattro di zuccaro, e d'acqua rosa
oncie due, e ponile nelle dette vna, poi habbi mangia
bianco, ouero Cauui di latte in quella quantità che ti pa
re à bastanza per fare la torta, e incorpora insieme co
le sopradette cose, e poi empi le tue spoglie vngendo pri
ma la tiella di sotto, e ponendo butiro disfatto sopra la
spoglia, e poi la porrai à cuocere, cotta che sarà li porrai
sopra oncie quattro di zuccaro fino.

Ma queste torte stariano meglio con vna spoglia sol
ouero facendoli le reticelle, o gelosie di pasta reale.

Torta di marene, ò cerese, ò more, ò meloni, ò fiche.

Piglia libre quattro di marene, e falle cuocere nel v
no bianco, e se sarà dolce sarà migliore, poi passale pe
la stamegna, e ponile in vn vaso con libra vna di for
maggio duro grattato, & oncie otto di zuccaro, & onci
vna

una di cannella, & vn quarto di peuere, e libra una di butiro, & vna sei, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi empi le tre spoglie, e fa la torta come è detto nell'altre, e pongli sopra oncie sei di butiro, poi la porrai a cuocere, e come sarà quasi cotta li darai oncie tre in quattro di zuccaro sopra, e poi la finirai di cuocere .

E al medesimo modo farai quelle delle cerefe, o more, le fiche, esse non vanno cotte, ma soffritte in butiro, poi passale per la stamegna .

Torte di nespole, o persiche, o pere, o pome, o castagne, o ghiande, o trigoli, o codogne, o d'altro .

Piglia le nespole mature, e falle cuocere in brado grasso, poi passale per la stamegna, e ponile in vn vaso con libra una di formaggio duro grattato, & oncie noue di zuccaro, & oncia una di cannella pista, & vn quarto di peuere, e meza libra di butiro, e vna tre, e incorpora bene ogni cosa insieme, & empi le tue spoglie, e fa la torta, e poi poneli sopra oncie quattro di butiro fresco, e ponlo a cuocere, come sarà cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro fino. E'l medesimo ordine seruarai in quello di persiche, o pere, o pome, ma in quello di castagne, o ghiande, o trigoli, dopoi che queste cose saran cotte, le pistarai nel mortaio, e distemperate con brodo, le passerai per la stamegna giogendoli le robbe che hai fatto nelle altre, eccetto che del butiro che hai posto nelle altre di libra meza in queste ne porrai libra una, e dopoi sopra ne porrai libra meza, & auertissi che le ghiande vogliono esser fresche, e non secche, & ne i giorni che non saranno da carne, le porrai a cuocere nel-

Banchetti

nell'acqua con butiro in cambio del brodo.

Ma le nespole, pere, pome, persiche, o codogne, si arano meglio cotte in vin dolce, o Sabba, o possano, anco cuscarsi sotto le bragie, io ti propongo, molti partiti accioch pigli quello che ti piace.

Torta di Ruuia, ò faua, ò fasoli, ò sparsi, ò cipolle, ò carchioffoli, ò d'altre cose.

Piglia una delle sopradette cose, e cuocela in bruodo ouero nell'acqua con butiro, per i giorni da magro poi passala per la stamegna, e ponilo in un vaso con libra mezza di formaggio duro grattato, e libra una de butiro fresco, & oncie, otto di zuccaro, & oncia una di cannella pista fina, & un quarto di peuere pesto, & un piccicotto di gengeuero pesto, e voua tre sbattute, e incorpora bene ogni cosa insieme, e poi empi le tue spoglie, e fatta la torta ponile sopra oncie quattro di butiro fresco, e ponila à cuocere, e quando sarà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere. E in vece del butiro, che vada nel battuto i giorni di carne, sarebbe meglio libre due di grasso di bue, o di vitello, il quale si ponesse à bogliere con la ruuia, o con altra cosa, e medesimamente in quelle di frutte, di cui s'è detto di sopra.

Torta di polpe di capponi, ò di carne di vitello, restauratiua.

Prima pigliarai le polpe de capponi, & anche le coscie, & altra parte che sia buona da pistar, ouero carne di cossetto di vitello, o l'uno, o l'altro alleffato, e lo pistarai molto bene nel mortaio, con tre, o quattro fette di pan mogliato in brodo, con libra una di pignuoli mondi e libra una di morolla di bue, ouero libra una di grasso, non

Del Sbugo.

65

non potendo hauer morolla, lequali cose tutte ben pistate insieme distemperarai con poco brodo, e passarai per la stamegna, e le ponerai in un vaso, poi li aggiungerai libra meza di formaggio grasso grattato, e libra meza di buon formaggio Parmesano, o d'altra sorte simile grattato, & voua dodici, & oncia vna di cannella fina, & un sesto di peuere, & un picicotto di gengeuro, & un poco di zaffrano, & oncie tre d'vua passa ben lauata, e mona, & ogni cosa incorporarai ben insieme, con libra meza di zuccaro, & oncie tre d'acqua rosa, e farai la tua torta seruando l'ordine che hai seruato nelle altre, ponendoli zuccaro sopra à tempo, & il butiro.

A fare torta di carne.

A fare torta di carne, seguitarai l'ordine delle palazzelle di carne di cui s'è detto col medesimo pasticcino.

A fare torta di zucche fresche, o more, o marine.

Piglierai le zucche, auertendo che non siano amare, le mondarai, e gratterai come faresti di formaggio, poi le porrai a bogliere in buono brodo grasso, con libra vna di morolla di bue, o di grasso di manzo, ma non vuole troppo bogliere, e le passerai per la stamegna, e porrai in un vaso, con libra vna di formaggio duro grattato, e due uine, & voua sei, & un bicchiero di latte, e libra meza di zuccaro, & oncia meza di cannella, & un quarto di peuere, & di gengeuro mezo quarto, & un poco di zaffrano, e mescolarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua torta, & come sarà fatta li porrai sopra oncie quattro di butiro, e la porrai à cuocere, e come serà quacotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e

7

poi

Banchetti

poi la finirai di cuocere, & i giorni che non sono da cacciare
farai cuocere le zucche nell'acqua con butiro, ouero nel
latte, e in vece della morolla, o grasso, li porrai butiro.

Auertendo che tutte le sopradette torte sono conueni-
ente honestamente per ogni grā Prencipe, et a conuiti
e ad altro, ma per l'ordinario con poco più della metà della
laspiciaria si farebbono, e sariano giudicate buone.

Torta di Rape sforzate.

Della compositione sopradetta delle Rape sforzate
potria farsi una sorte di torta con le due spoglie, cioè co-
una di sopra, e una di sotto, come si fe alle torte, giunge-
doli una libra di formaggio duro grattato, e ponendol-
tra uno suolo, e l'altro, delle Rape sopradette, e dal for-
maggio in fette ancora, e cuocendola nel forno, o sopra
il testo, con zuccaro, e butiro sopra.

A fare torta di Leuifini.

Piglia Leuifini numero tre di vitello cotti allefso, &
pistali con i coltelli, si che fian ben pisti, e poi toglì di for-
maggio di forma buono libra una, & oncia una di can-
nella, & un quarto di penerc, e di zuccaro oncie tre, &
vona tre, e di butiro libra mezza, e fa il tuo battuto da
torta, & dopoi fa le tue spoglie secondo il solito con le re-
ticelle con butiro sopra, e poi ponla à cuocere, & come sa-
rà quasi cotta, li ponerai sopra, oncie tre di zuccaro, e poi
la finirai di cuocere.

A fare vna torta, senza sfoglia.

Piglia libra mezza di mandole ambrosine, pelate mon-
de, & pistele ben nel mortaio con oncie sei di zuccaro, &
con chiari dodici d'vona ben incorporate, e oncie tre d'ac-
qua rosata insieme, dopoi piglia la tua teggia vna
di

li butiro, & spoluerizata di farina, e gettali dentro detto attuto tãto alto quãto è vn dito, e poi dagli il fuoco de-
ramẽte cõ il testo sopra, e quãdo sarà quasi cotta li pone
ai sopra del zuccaro, e poi la finirai di cuocere, e quando
arà cota, li porrai di sopra cãnellini confetti, ouero ancsi.

A far fritelle magre di pome, e fiche per piatti sei.

Piglia pome mondi tagliate minute, numero dieci, e
libra vna di fiche tagliate minute, e poi piglia vna scu-
tella, e meza di farina bianca, & oncie due d'olio buono,
& oncie tre d'vna passa, e vn bicchiero de vin bianco
dolce, & vn poco di zaffarano, e incorpora bene ogni co-
sa insieme, giungendoli tanta acqua che detta compositio-
ne venga come vna colla, e incorporarai bene ogni cosa
insieme, e poi hauerai la patella con olio caldo, e con la
gucchiara li andarai ponendo le tue fritelle ad vna ad
vna dentro, e fritte, per imbandirsi li porrai sopra oncie
sei di mele purgato, e oncie quattro di zuccaro sopra il
mele, saranno fatte.

A fare fritelle magre, de noci, datterì, e ci-
bibo, per piatti sei.

Piglia vna scutella, e meza di farina bianca, & on-
cie noue di cibibo senza anime, & oncie noue di datterì
ogni cosa tagliato in pezzi, e sino à vinticinque noci ben
nette, e maccate, e monde, e oncie tre d'vua passa, &
vn bicchiero di vino bianco vn poco di zaffrano, & vn
quarto di mele, e oncie due di olio, e incorpora bene ogni
cosa insieme, giungendoli tanta acqua che diuenti come
colla, seruando l'ordine sopradetto, e come saranno per
imbandirsi li metterai il medesimo zuccaro e mele, che
posto nelle sopradette, e saranno fatte.

Banchetti

Frittelle di pome, vua secca, e pignuoli.

Piglia vna scutella, e meza di farina bianca, & oncie quattro di zuccaro, e pome dodici tagliate minute, & oncie quattro d'vua secca senza anime, oncie quattro de pignuoli mondi maccati, & oncie quattro di cedro in siropo tagliato minuto, & vn bicchiero di vino bianco, & vn poco d'olio, & vn poco di zaffrano, & incorpora bene ogni cosa insieme tanto che diuenti come vna colla, e poi bauerai la tua patella, con libbre tre di olio caldo, e lo cuocerai al modo delle altre, dandoli mele, e zuccaro di sopra come s'è detto.

Frittelle magre, di rame, di saluia o di rosmarino, o lauro, o finocchi, o pastonache, o porri, per piatti sei.

Piglia di farina bianca scutelle due colme, & vn bicchiero di vino bianco dolce, & oncie sei di mele, & vn poco di zaffrano, e la conueniente acqua, & impasta bene ogni cosa insieme come si farebbe vna colla, poi habbi vna patella con libbre tre d'olio caldo, piglia le ramelle di qual sorte vorrai, e bagnale nella detta colla, e le porrai a friggere nel detto olio, e cotte che seranno per imbandirsi, li porrai sopra oncie sei di mele, oncie quattro di zuccaro, le pastonache si debbono acconciare a questo modo, le rassarai, e li cauarai l'anime, e li darai vn boglio in acqua con sale, e cotte che seranno, le metterai a scolare, e come seranno scolate, le metterai nella detta colla, e cuocerai, & obseruerai l'ordine come è detto di sopra. Similmente farai a i porri, e cipollette.

Frit-

Frittelle di pastonache, ad altro modo, per
piatti dieci.

Piglia le tue pastonache nette, & cauate fuori l'an-
ne, le porrai à cuocere nell'acqua, e come saranno cot-
te, le porrai à scolare molto bene, poi le pistarai con vn
oltello, e poi hauerai libre tre di farina bianca, e dette
pastonache, e le porrai in vn vaso con libra meza d'vna
passa ben netta, lauata, con vn pochetto di zaffrano, tan-
to che gli dia il colore, & vn bicchiere di vino bianco,
& acqua, e ne farai vna colla mesedando molto bene,
poi hauerai vna patella con libre quattro d'olio caldo, e
farai le tue frittelle grande, e picciole secondo che tu vor-
rai, & come saranno cotte le porrai ne i piatti con libra
meza di mele disfatto, e libra meza di zuccaro.

Frittelle magre d'herbe amare per piatti sei.

Piglia vna scutella, e meza di farina bianca, e vn poco
di zaffrano, e vn bicchiere di vino biāco, & oncie due di
olio buono, e tãta acqua che basti ad impastare detta fari-
na, & oncie 3. d'vna passa, & vna brācata d'herbe ama-
re tritte minutamēte, e incorpora bene ogni cosa insieme,
e menale vn pezzo colla cazzola. Poi habbi la tua patel-
la in ordine cō libre 3. de olio caldo, e cō la gucchiara an-
darai mettendo le tue frittelle ad vna, ad vna à cuocere, e
cotte per imbādirsi li porrai sopra oncie 6. di mele colato,
& poi sopra di mele oncie 4. di zuccaro, fra tutti i piatti.

A fare dieci piatti di pastelli, di marzapane,
ouero dieci tortelli.

Piglia libre tre di mandole ambrosine, e pelale, poi
pistale nel mortaio con libra vna di zuccaro, e oncie tre
d'acqua rosata, e oncia vna di cannella, e vn quarto di

I 3 pene-

Banchetti

peuere, e pista bene ogni cosa insieme; Poi piglia libbre di farina bianca, e otto torli d'oua, et di zuccaro oncie quattro, & di butiro, ouero dileguito oncie quattro & d'acqua rosata oncie tre, e vn poco di zaffrano, e farne vna pasta, e poi fa la tua spoglia sottile quanto sia possibile; Poi piglia del detto battuto tanto quanto sia vn noce, e vallo distendendo sopra detta spoglia. Poi volta-
rai la spoglia ch'è di sotto di sopra, e la premerai con le mani, e la taglierai poi con la speronella, ouero il bussolo si che siano tonde, e li farai vno rotellino d'intorno come si farebbe à vna tortella. Poi habbi libbre quattro di dileguito, ouero buon butiro, e frigela, e poi le imbandira dieci per piatello, e li porrai sopra fra tutte oncie sei di zuccaro.

Pastatelle magre d'altra sorte per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole ambrosine pelate, e libra vna di pignuoli mondi, e libra meza di cibo damaschino cauate l'anima, e le pancie d'vn buon luzzo allesto, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, poi aggiungeli libbra vna di zuccaro, & oncia vna di cannella, e oncie due di farina d'amito, & due d'acqua rosata, e mescola ogni cosa insieme, e se la compositione fosse vn poco durretta, gli aggiungerai vn poco di buon brodo di pesce tanto che stia bene il battuto. Poi farai la pasta con farina bianca, e vin bianco, e se sarà dolce sarà migliore, & acqua rosata, e zuccaro, e vn poco d'olio, e vn poco di zaffrano, e impastata che l'hauerai, farai le spoglie, e poi le taglierai col bussolo, e farai le tue pastella in guisa di tortelle, come è detto di sopra poi le frigerai in libbre 4. di buono olio, e come le imbandirai li butteri sopra del zuccaro.

A fare

A fare dieci piatti di tortelletti magri .

Piglia libra vna di zuccaro, e libre tre di mandole
ambrosine ben pelate, e mande, e meza libra di pignuoli
tondi, e pista bene, e incorpora ogni cosa insieme, poi fa-
rai vna spoglia sottile, con libra vna, e meza di farina
bianca, e mezo bicchiero di vin bianco, e se sarà dolce
sarà migliore, con oncie due di zuccaro, & d'acqua rosa
oncie due, e vn poco di zaffrano, e vn gocciolo d'olio, e
farai due spoglie sottili, e col bussolo farai le pastelle grā-
di, e picciole secondo che ti piacerà, e fatti i tortelletti, li
frigerai in quattro libra di buono olio, e imbanditi ne i
piatti, li porrai libra vna di mele purgato, e poi sopra il
mele libra meza di zuccaro .

A fare dieci altri piatti di tortelletti ma-
gri d'altra forte .

Piglia libra vna, e meza di mele, e falli leuare il bo-
lio, e colala . Poi habbi due pani grossi grattati, e oncie
sei d'vna passa, e oncia meza di cannella pista, e vn quar-
to di peuere pisto, e vn ottauo de garofoli, & incorpora
bene ogni cosa insieme, con vn poco di zaffrano, e lascia-
lo stare così vn poco che si sughi alquanto . Poi farai le
spoglie come s'è detto di sopra, e farai tortelletti, e frige-
rai in libre 4. di buon olio, poi gli darai sopra il mele, e
zuccaro si come hai fatto alli altri .

A fare dieci piatti di tortelletti magri
d'altra forte .

Piglia spinazi che siano ben netti, e falli maluare
nella patella, si che siano ben battuti, poi struccarai be-
ne quella acqua che vien fuori, & li ponerai vn poco
d'olio, e libra meza di zuccaro, e oncia vna di cannella,

I 4 e vn

Banchetti

e vn quarto di peuere, e libra meza d'vua passa, e sino à quindici noci ammaccate monde, e di fiche secche libra meza tagliate minute, e oncie quattro d'vua schiua senza anime, e messeda ogni cosa bene, e dagli vna bona calda, dopoi farai le tue spoglie come s'è detto di sopra, e i tortelletti, e le frigerai, & li porrai sopra zucchero, e mele come hai fatto à i primi.

A fare tortelletti magri d'altra forte per piatti pieci.

Togli oncie quattro di datteri netti, tagliati minuti, e di cibibo libra meza cauate l'anime, tagliato alla longa, e d'vua passa netta libra vna, e fa bogliere ogni cosa in vino bianco, per vn quarto d'hora, poi cauali fuori, e ponli in vn vaso aggiungendoli libra vna de pignuoli mondi ammaccati, & di zuccaro libra meza, & di cannella oncia vna, & di peuere vn quarto, & incorporato ogni cosa insieme, farai le tue spoglie, e tortelletti, e seguirai il resto come s'è detto di sopra.

A fare dieci piatti di stellette magre.

Togli libre due, e meza di farina bianca, di vino bianco dolce, e non dolce bicchiere vno, e oncie due d'olio, & oncie due d'acque rosa, & oncie due di zuccaro, e vn poco di zaffrano, e fa vna pasta, e ne fa due spoglie, e col bosolo fa le spogliete tonde, poi piglia libre tre di mandole ambrosine monde, e piste, e anguille quattro buone allese, & oncie sei di zuccaro, e oncia vna di cannella, e vn quarto di peuere, e vn quarto di gengenhero, e vn'ottauo di garofali, e pista bene ogni cosa insieme; poi aggiungeli oncie quattro de vua passa monda integra, e mescolala ben col detto pastume. Poi empi le tue spogliette,

te, lasciādo tātō spatio vuoto, che asserri il battuto intorno, e così picicala d'intorno colle mani, lasciādo scoperto una parte di sopra. Poi frigela in libre quattro d'olio cō grā destrezza, & esēdo per imbādirle, li porrai sopra libra meza di mele purgato, e libra meza di zuccaro.

A fare dieci piatti di frilengotti magri.

Piglia di farina bianca libre due, e meza, e oncia meza di gengeuero, e oncia vna di cannella, e vn quarto di peuere, e vn'ottauo di garofali, e meza libra di zuccaro, e d'acqua rosa oncia due, e vn poco di zaffrano, e oncie tre d'olio, e vn bicchiero di vin bianco, e se è dolce è meglio, e così impasta dette cose insieme, e fanne vna pasta che sia più durezza, che non è quella de i maccheroni. Poi fa i frilengotti togliendo tanta pasta quanto è vna grossa castagna, menandoli sopra il rouerscio della grattugia. Poi frigele in olio, poi piglia vna libra di mandole colla gussa, e falle brustollare in vna patella sopra la cenere calda, e poi lasciale raffreddare. Poi metti i frilengotti in vaso, come sono cotti, con libre due di mele, poi taglia le dette mandole alla longa minute, e mettile in detto vaso, e mescola molto bene sotto sopra, acciò che le mandole vadino in ogni parte. Poi l'imbandirai ne i piatti, ponendoli sopra oncie sei di zuccaro, e oncia meza di cannella.

A fare dieci piatti de grostelli da magro.

Piglia di farina bianca libre due, e meza, & d'acqua rosa oncie tre, di zuccaro oncie tre, & d'olio oncie due, & di vin bianco, ilquale se sarà dolce, sarà migliore, vn bicchiero, e vn poco di zaffrano, e fa la tua pasta, impastando ogni cosa insieme, e poi fa le spoglie, e tagliale,

Banchetti

le, & increspale secondo che hai fatto i guanti, e poi frigele in libbre tre di buono olio, poi le imbandirai, dandoli sopra oncie sei di mele, & oncie sei di zuccaro.

A fare dieci piatti di leuatelli magri.

Piglia di farina bianca libbre tre, di leuaturò, oncia una, e meza, d'olio oncie due, di zuccaro oncie otto, d'acqua rosa oncie tre, e'l resto sia acqua tepida con vn poco di zaffrano, e impasta ogni cosa insieme, e fanne come colla, e sbattilla molto bene in vn vaso. Poi tenila in luogo caldo, per spacio di due hore, poi pigliala, & sbattila nouamente per vn pezzo, poi habbi vna patella con libbre quattro d'olio bogliente, e ponli in detta patella à cuocere, con vna cazzola, o cocchiara, secondo che li vorrai grandi, o piccioli, e fritti che saranno, li ponerai sopra oncie sei di zuccaro.

Questa pasta fa lo effetto da magro, che fa la pasta Tedesca da grasso, ma non è così frolla, & d'essa potrai fare arme diuerse, aquile, diamanti, fiordeligi, cappe di San Giacomo, croci, stelle, e altre cose simili, e le potrai anche empire di marzapane, per variare.

A fare dieci piatti di fiadoncelli magri.

Piglia libbre due d'vna passa monda, e dalli vn boglietto nel vino, e se sarà dolce sarà migliore, e libra meza di ficche secche tagliate minute minute, e due anguille allisso scorticate, o ben cotte, e oncie sei di zuccaro, e oncia vna di cannella, e vn quarto di penere, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi fa la tua pasta, come è quella de i grossoli, & farai i fiadoncelli secondo gli altri poi gli frigerai in libbre quattro d'olio, e imbandendoli li porrai sopra mele, e poi zuccaro.

A fare

Del Sbugo.

76

A fare vna sfogliata magra d'olio.

Piglia libre tre di farina bianca, e libra meza di pinuoli fatti in latte con acqua, & acqua rosata, è detta latte farai tepido, poi impasta la tua pasta con oncie due di zuccaro, e vn poco di zaffrano, e libra vna, e meza di buon olio, ma l'olio di mandole dolci saria migliore assai, e fatta che hauerai la pasta, la farai in vna sfogliata sottile, e le ungerai bene con olio, poi ne farai vn tortiglione per longa, e la farai in vna rotella distendendola bene colle mani, e poi che l'hauerai ben distesa, la ongerai sopra via tanto, che tra nello impastare della pasta, & ungere le spoglie, e la tiella, e la sfogliata di sopra via vadano libra due d'olio. Poi la porrai a cuocere, e quando sarà quasi cotta li porrai oncie quattro di zuccaro, & poi la finirai di cuocere.

A fare vna sfogliata sgrostata, da magro d'olio.

Piglia libre due di farina bianca, e oncie due di zuccaro, e oncie quattro di Mandole Ambrosine monde, atte in late con acqua, & acqua rosata, e falla tepida, e poi impasta la pasta agiongendoli oncie due d'olio buono, e fanne due spoglie, e vnta che hauerai la tiella, con olio, tu ne porrai vna nel fondo, e la ungerai di sopra. Poi hauerai libra vna di Schinale, o Tarantello, o di Maggia affumata, quasi cotta alleffa, e qualche milza di Luzzo, o di Varollo, o ficatelli d'Anguille, o de Guoi, o ne farai vn suolo sopra la detta sfogliata accompagnato secondo il tuo giudicio, con oncie quattro di zuccaro, e oncie quattro di vna passa, e oncie quattro di cibus damaschino tagliato per mezo, e cauate l'anime, e on-

Banchetti

e oncia vna de cānella fina tra sotto, e sopra le dette cose; poi li darai vna sbroffata col succo di sei narancie, ouero agresto; Poi li metterai sopra la detta spoglia, e la ungerai con vn poco d'olio; Poi la porrai à cuocere, e come sarà quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccaro sopra; poi la finirai di cuocere.

A fare vna sfogliata di mandole, magra della grandezza della sfogliata sutta.

Piglia libra vna, e meza di farina bianca, e oncie due di zuccaro, e oncie tre d'acqua rosa, e vn poco di zaffarano, e mezo bicchiero d'olio, e impasta la tua pasta, e fanne due spoglie, ponendone vna nel fondo della tiella ben onta; Poi piglia libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella, e libra meza d'vua passa, e libra meza di datteri in pezzoli, poi habbi libra vna, e meza di mandole ambrosine monde, e peste fatte tenere, con acqua rosata, e incorpora dette mandole pistate col zuccaro vna, e datteri, come è detto di sopra, e poneli sopra detta spoglia, ficando nel detto pastume, di quà, & di là, oncie tre de piguoli mondi maccati; Poi bagnala ben tutta d'acqua rosa, poi poneli l'altra spoglia ben onta d'olio, e la porrai à cuocere, e come sarà quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccaro sopra, e finirai di cuocerla.

A fare fritelle magre diuine, per piatti fei.

Piglia libre due di mandole ambrosine monde, e pistale benissimo con oncia vna, e meza di cannella pista fino, e libra vna, e meza di zuccaro liquido chiarificato, e impasta ogni cosa insieme, come faresti à fare il pastume del marzapane. Poi fa le tue fritelle grandi, e picciole, e ponile in vna tiella infarinata nel fondo, e bagna
gnaie

Del Sbugo.

71

male cō oncie quattro di zuccaro liquido, poi cuocile de-
stramente col testo, & essendo per imbandire, li porrai
sopra oncie quattro di zuccaro fino, & potriansi ancora
i tal pastume fare anime di persiche finte stampite, &
frigerli in olio, & in butiro. E poi darli sopra il zuccaro,
cannella, e quando si fanno da frigere bisogna porli un
poco di farina.

A fare ritortoli per Quaresima, o per gran vigilia.

Farai la pasta magra, come è detto nel capitolo delle
orte, volendola commune, o in tutta perfetione, poi ne
tirai le spoglie secondo la grandezza che vorrai, che de-
uesti ne vā uno per piattello, e le taglierai da i lati si che
sistino quadre, poi pigliarai secondo la quantità che vor-
rai fare dell'anguilla alleffa, et delle mandole ambrosine,
& insieme la pistarai nel mortaio, poi con un poco di bro-
do di pesce, passerai ogni cosa per la stamegna, e ponerai
in un vaso, con zuccaro, e cannella, e poco peucere, e vna
libbra, e mescolerai bene ogni cosa insieme, poi distenderai
questa compositione sopra la spoglia, lasciandone da un
lato due di vuota, poi la riuolgerai à guisa di zaldoni, co-
inciando dal lato doue è piena, & la farai in vna rotel-
la, acconciandola destramente colle mani, poi la porrai in
vna tiella ben onta con olio buono, e la vngerai anche di
olio sopra, e la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta, li-
porrai del zuccaro di sopra, e quando serà finita di cuoce-
re, la sbroffarai d'acqua rosata, e ponendo nel pastume un
poco di schinale, ouero di megia assumata tagliata minu-
tamente non ti disdirà niente.

Tor-

Banchetti

Torta d'anguilla da Quaresima.

Piglia li spinagi lauati, e netti, e soffrigeli nella patella, poi asciugata ben via quell'acqua, e soffrigeli in oncie quattro d'olio buono, poi piglia libra vna di mandole ambrosine, e libra meza d'vua passa monda, e libra meza di pignuoli, e sino à sei, o otto pome dolci, e pista ben ogni cosa insieme, e distempera con buon brodo di pesce, & passato che l'hauerai per lo setaccio, poni ogni cosa in vn vaso, nel quale metterai insieme ancora li spinagi sopradetti, con oncie sei di zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, e oncie quattro di cibibo damaschino, tagliato alla longhe senz'anime, & incorporarai bene ogni cosa insieme. Poi farai vna spoglia, e la porrai in vna tiella onta con olio buono, e li getterai sopra detto battuto. Poi hauerai tre, o quattro anguille scorzate, e cotte allese, tagliate in morelli, e cauate le spine, e le porrai sopra il detto battuto. E poi li farai di sopra à liste con la spoglia, à modo gelosie, e le cuocerai al modo dell'altre, con zuccaro sopra come è detto.

Torta d'herbe da Quaresima.

Piglia spinagi lauati, e netti, e ponli in vn vaso, à ammaluare, e dopoi asciugato fuori l'acqua, gettali dentro oncie quattro d'olio, e soffrigeli molto bene, rompendoli con la cazza, poi ponli in vn vaso, con oncie quattro di zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, & di cibibo senza anime oncie sei, & di fichi libra vna tagliate minute, & d'vua passa libra meza, e noci vinti maccate, e monde, & mescola bene ogni cosa insieme. E sel ti pare che il battuto non habbi corpo, pestarai vn poco d'vua di pesce allesto, o distemperatole con
buon

Del Sbugo.

72

non brodo, e passerai per la stamegna. Poi le incorporai col detto batiuto farai la tua torta, e la cuocerai seguendo l'ordine delle altre da Quaresima.

Torta da Quaresima bianca.

Piglia libre due di mandole ambrosine, e mondale, poi pistale, e distemperale con acqua, & un poco di acqua rosa si che habbi del spessetto. Poi habbi oncie sei di farina d'amito, & oncie otto di zuccaro, & oncie sei di uua passa, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi fa una boggia con farina, vin bianco, olio, & un poco di zaffrano, e ponla nella tiella onta d'olio buono, e ponli sopra il battuto, e ponila a cuocere, e quando sarà quasi cotta, i porrai sopra oncie quattro di zuccaro, & un' altro poco d'acqua rosata, poi finirai di cuocere, & quando li porrai il zuccaro, & acqua rosa, se li metterai oncie tre di pignuoli maccati, e mondi di sopra, non li disdiranno, anzi saranno conuenientissimi.

Saluiata da Quaresima.

Serua l'ordine della sopradetta torta. Ma quando li distemperarai le mandole, le distemperarai con acqua, e succo di saluia, e poi del resto seruarai l'ordine sopradetto.

A fare vna torta di code de gambari.

Togli quaranta code de gambari cotti alleffi, e pistale nel mortaio con vna brancatella tra di spinagi, e orasomeli, e menta, libra meza di cibibo Damaschino. E quando saran ben pistate queste cose, le distemperarai col latte fatto di dua libre di mandole ambrosine, & le passerai per lo setazzo, giungendoli oncie tre di farina d'amito, e le porrai in un vaso con oncie otto di

Zucca-

Banchetti

Zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di gen
guero, & oncie sei di vna passa lauata, e monda, ogni co
sa incorporarai bene insieme, poi farai le tue spoglie, e l
empirai, e farai la tua torta cuocendola, e dandogli il zu
caro, come è detto nelle altre.

A fare vna torta di pesce.

Piglia vno luzzo di tre libbre in quattro, ouero altre
pesce ben scagliato, e lauato, & alleffalo, e mondalo bene
dalle spine, e ponilo a pistare nel mortaro con le interiora
insieme, e con libbre vna di mandole ambrosine, & vna
brancata di brasemoli, & herbe oliosfe, e distempera ogn
cosa con buon brodo di pesce grasso, e passalo per lo seta
zo, e poi ponila in vn vaso con oncie noue di Zuccaro, &
oncia vna di cannella, & oncie sei d'vna passa lauata, &
monda, & oncie quattro d'acqua rosata, e mescola ogni
cosa insieme. Poi fa le spoglie ungendo la tiella con buon
olio, e fa la tua torta, ungendo anche la spoglia di sopra di
buon olio. Et poi cuocila dandoli il Zuccaro, come è detto
nelle altre.

Torta di datteri, & altri frutti.

Piglia libra vna, e meza di datteri, e mondali, e ta
gliali minuti per la longa, e libra vna di cibibo dama
schino, cauate le anime, fa cuocere ogni cosa in vino, il
quale se serà dolce serà migliore, e poi piglia libra vna
d'vna passa monda, e cotta medesimamente in vino, e li
bra vna, e meza de fichi secchi tagliati minuti, & oncie
sei de pignuoli mondi, et oncie sei di Zuccaro, et oncia vna
di cannella, & vn quarto di peuere, e mescola ogni cosa
insieme, con oncie due di farina d'amito, e buon brudo
di pesce, di sorte che il battuto stia bene; Poi fa la tua spo
glia,

lia, & empila, e fa la torta nella tiella onta di buon olio
 poi ponila a cuocere, quando sarà quasi cotta, ponli sopra
 ne quattro di zuccaro, come sarà cotta, sbroffala d'ac-
 qua rosata.

M I N E S T R E D I V E R S E.

Prima per fare vna suppa grassa.

Piglia sette di pane, e biscotale in vna tiella nel for-
 no, e poi che saran biscotte, piglia del formaggio du-
 ro grattato, e zuccaro, e cannella tanto che basti, & vn
 poco di peuere, poi habbi buon brodo di cappone, o di car-
 ne, e metti il detto formaggio nel fondo del piatello, e co-
 sti vanne mettendò sopra le fetelle del pane, à suolo, e del
 brodo medesimamente, e così di sopra, & essendo finito,
 la ponerai sopra le cenest calde, con vn piatto sino à tan-
 to che la vorrai mandare in tauola.

A fare suppa di capirota Francese.

Piglia la polpa di fagiano, o cappone, o pollastro, arro-
 sto, ouero cima rosti di longa di vitello co i pillotti, e tut-
 te queste cose pesta bene minutamente co i coltelli quan-
 to è possibile, poi piglia vn poco di cannella pesta, e vn po-
 co manco peuere, e buon formaggio duro grattato, e me-
 scola bene ogni cosa insieme. Poi habbi fetti di pan bian-
 co sottili fritti nel d'leguito, e ponile ne i piatti à suolo
 à suolo, cioè suolo della compositione sopradetta, e
 vna delle fette di pane; poi habbi buon brodo di vitel-
 lo, o di cappone caldo, e gettalo sopra à queste cose, e
 poi stufala con vn altro piatto sino à tanto che la vor-
 rai mandare in tauola.

K

A fa

Banchetti

A fare vna suppa dorata reale.

Piglia libra meza di mandole ambrosine con la gus-
sa brustellate, e pestale nel mortaio, e distemperale con
succo di naranci, o agresto, e cinque torli di voua, e libra
meza di zuccaro, e vn poco di zaffrano, per darle il co-
lore, e mescola bene ogni cosa insieme, e passala per la sta-
megna, e poi ponila in vna cazza ben stagnata a cuo-
cerla sempre menandola, sino a tanta che sarà cotta, si-
che non sappia de voua, ne de mandole, poi habbi vna pi-
gnata, e poneli dentro oncie due di zuccaro, e oncie due
d'acqua rosata, e oncie due d'vua passa ben monda, e fa
bogliere dette cose da sua posta sino che l'vua passa è ben
tenera, poi habbi pan buffetto tagliato in fettine quadre
vn poco brustellati, e habbi voua ben battute, mogliati
ben drento dette fette di pane, e poi frigele in dileguito,
ouero butiro fresco, poi fanne vn suolo nel piattello, e
gettali del sapore sopra, e la metà dell'vua passa, poi so-
pra vn'altro suolo di fette di pane, e sopra l'altro sapore,
e sopra, l'altra vua passa, e sarà perfettissima, ponendoli
poi sopra zuccaro, e cannella quanto conuiene.

A fare suppa dorata d'altra sorte.

Piglia di mandole ambrosine libra vna, e fregale be-
ne con vn strazzo, e pestale bene con cannella fina pe-
sta oncia meza, e vno ottaua di penere vn poco di zaf-
frano, e sei torli d'voua, e libra meza di zuccaro, e distem-
pera bene ogni cosa insieme con vn poco d'acqua rosa-
ta, e tanto agresto che basti, e passa ogni cosa per la sta-
megna, e poni il passato in vna cazza stagnata, e falli
leuare il boglio sempre mescolando, poi habbi del pane
in

fette brustollate, o frutte, e ponilo in un piatello con
etto sapore sopra, e poi ponli vn quarto di cannella, e
ue oncie di zuccaro sopra, e se la suppa, e di pan fritto,
on li fare altro, ma se è di pane brustollato, solamente
oni il piatto sopra le bragie, & con il testo dalli vna cal
a, e senza fringere il pane, poi ancora mogliare le fette
el latte, e ponerle ne i piatelli con il sapore sopra, e due
ani boffetti grossetti con le cose sopradette bastiarano a
fare sei suppe d'vn suolo.

A fare vna suppa magra all'Inglese.

Togli acqua secondo la quantità che vuoi fare la sup-
pa, e mettila a bogliere con vn poco di sale, e poi habbi
radici di prasscmoli rassate, e cauate l'anime, e ponile in
detta acqua con butiro fresco, e gengeua pesto, & falla
bogliere tanto che siano cotte le radici, e come seranno
cotte, piglia torli d'vua sbattute distemperate in agre-
sto, e gettali dentro. Et poi piglia fette di pane buffetto ra-
gliate sottili, e falla brustollare, e distendile ne i piatti, e
gettali sopra detta suppa, e poi sopra zuccaro, e cannella
quanto basta.

A fare vna suppa con pizzoni, o pollastri.

Piglia fette di pane brustollate, poi poglia pollastre in
quarti cotti arrosto, & habbi vna tiella di pietra, e
mettili vn solaro di fette di pane nel fondo, con formag-
gio, e zuccaro, cannella, & poi fa vno altro suolo con det-
ti quarti di pollastri sopra, con zuccaro, formaggio grat-
tato, e cannella, con vno altro suolo di fette di pane, con
zuccaro, e formaggio grattato, e cannella, & poi pi-
glia buon brodo grasso, e ponilo sopra, tanto che stia
sotto, & poi dalli vn'altra mano di sopra di zuccaro,

K 2 e can-

Banchetti

e cannella, e formaggio grattato, & dalli vna caldella col testo, e sarà fatta. E così il simile potrai fare in vno piatto d'agresto.

A fare vna suppa di marene, pere moscardine, ò brogne, ò muniache, ò d'altre frutta fresche.

Piglia libre vna di marene a buon peso, e mondale, & ponile in vna pignata con vn pezzo di cannella intera, e vn poco di noce moscata, e mezzo bichiero di vino negro, e oncie quattro di butiro fresco, e oncie sei di zuccaro, e fa bogliere tanto che stia bene, poi habbi pan boffetto in sette quadre sottili brustellate, e distendilo in vn piatto, poi gettali sopra le marene. Et simile farai in quella di pere moscardine, brogne, o muniache, ma farai che bogliano più, secondo che ti parerà che siano cotte. E nota che le pere, o muniache, o brogne, vogliono essere pelate, ilche farai leggiermente, sboglienzandole in acqua, o brodo, o vino, e taglierai via mezzo il piccollo delle pere, se ne farai, d'esse.

Suppa acetosa buonissima.

Piglia vn poco di latte, e non potendo hauer latte piglia dell'acqua, e vn panetto di butiro fresco, e agresto quanto te pare che sia bisognueole à volerla acetosa, e poi piglia vn poco di molena di pane mogliata in agresta, e pestala nel mortaio con vn piccicoto di pignuoli, e passali per lo setazzo. Dopo metti ogni cosa in vna cazzia ben stagnata con due torli d'vna battuti, e vn puoco d'vna passa, e vn puoco di cannella, e zuccaro, e vn puoco di zaffrano, e cuocila sopra le bragie sempre menando tanto che dinenti spessa per lo douere. E quando

Del Sbugo.

75

lo la uorrai leuare dal fuoco, li getterai vn pochetto d'acqua rosata dentro. Poi verrai fettine di pan boffetto brustollate, e le porrai nel fondo de i piatti, e'l resto gli gette ai sopra ponendoli poi vn poco di zuccaro sopra.

A fare dieci piatti di Capirota, di cui se ne puote seruire per minestra, da grasso, & da magro.

Piglia libre tre di formaggio duro buono, e gettalo, e lo poi pestalo nel mortaio con vn spigo d'aglio, e le polpe d'un cappone cotte allese, e come hai ben pesto ogni cosa insieme aggiungeli quindici torli d'uoua, e incorpora bene ogni cosa insieme, e distempera dette cose con vn buon brodo grasso, poi passa per lo setazzo, e poni detta compositione passata in vna pignata al fuoco sempre mescolandola, e falla fiorire, e gettali dentro libre vna di butiro fresco. Poi habbi fette di pane brustollato, e polpe de capponi, o faggiani allese, e distendile ne i piatelli, e gettali sopra detta compositione, laqual poi anche fa senza passare le polpe di capponi, e per giorni da pesce a potrai distemperare con bruodo di pesce, e pestali anche vna polpa di luzzo.

Suppa de Calcinelli da grasso.

Piglia i calcinelli ben lauati, che siano stati ben purgati dell'arena. Poi ponili a bogliere in buono bruodo grasso con vn poco di specie dolci, e falli bollire tanto che s'aprino, e come sono aperti habbi fette di pane mezzine in fondo de i piatelli vn suolo, e due come ti piace, e nel fondo del piatello, e sopra il pane, e tra vn suolo, e l'altro formaggio duro, e formaggio grasso grattato, e specie mescolate insieme, e poi gettali sopra il brodo, e calcinelli, e la trouerai buona.

K

3

A fare

Banchetti

A fare dieci piatti di mangiar bianco da grasso.

Piglia una gallina giouane, e segattala, e falla quasi cotta allessa, e sfilati le polpe, e toglioncie dieci di farina di risi, e bicchieri trenta di latte buono, e poni ogni cosa in una cazza ben stagnata, e fa in questa maniera; piglia il latte, e poneli dentro la predetta farina à poco à poco, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi poneli dentro le polpe della gallina sfilate, e libra una di zuccaro fino, e poni la cazza sopra il trepiedi, e falli il fuoco chiaro, senza fumo tenendolo sempre mescolato sino ch'è cotto, e quando sarà cotto, poneli dentro mezzo bicchiere d'acqua rosata, e quando sarà imbandito, ponli sopra zuccaro fino. La pollastra si sagatta innanti che ella si cuoca, & hò trovato assai meglio, il pestare le polpe della gallina, o pollastra, e passarle per la stamegna con il latte, che non è a sfilarle, e più netto, pure ogni uno faccia al modo suo.

A fare mangiar bianco d'altra sorte.

Piglia libre due di mandole ambrosine, e falle sfare ammoglio un giorno, e una notte nell'acqua fresca, & dopoi mondale dalla gusca, e pistale nel mortaio, e come sono ben pistate, poneli un poco di acqua rosata sopra, acciache non facciano olio, e dopoi piglia un petto di una pollastra nera sagattata allessa, ouero d'un cappone pure sagattato, e la mollenà d'un pan bianco molliato in brodo magro, pistala ogni cosa insieme, e incorpora bene con le dette mandole insieme, con libra una di zuccaro fino, & un poco d'agresto, e oncia meza di gengeniero pesto molliato, prima che resti ben bianco, poi distempera tutte queste cose con brodo magro di cappone, ouero di vitello, e passa bene ogni cosa per la stamegna, e ponila in una pignata

gnata ben netta, o altro vaso ben stagnato, e ponila, su le
bragia à bogliere lontana dal fuoco, si che non pigli il fu-
no, sempre mescolandola tanto che boglia, quasi per spa-
tio di mez' hora, e come è cotta, mettili oncie tre di ac-
qua rosata, questa è viuanda per imbandire sola, o sopra
apponio o altro, ponendoli sopra vn poco di zuccaro fi-
no, o qualche grano di pome ingranate.

A fare mangiare bianco detto Diamante, di cui
se ne puote seruire, da grasso, e da magro
per piatti dieci.

Piglia duc inghistare di latte da vacca buono, o oncie
sei di farina d'amito, e distempera bene ogni cosa insie-
me, à poco à poco, e libra vna di zuccaro ben bianco, e
metti ogni cosa insieme al fuoco, su'l trepiedi in vna caz-
za ben stagnata, come faresti il mangiar bianco, lascialo
bogliere per spatio di mez' hora sempre mescolando, e co-
me è cotto, gettali dentro meza libra di butiro fresco, e
vn poco di acqua rosa, e tenalo dal fuoco, e quando la im-
bandirai poneli sopra zaffrano fino.

A fare minestra gialla imperiale.

Piglia le polpe d'vn cappone, e libra meza di mando-
le ambrosine pelate, e pestala bene ogni cosa insieme nel
mortajo, poi piglia la mollenia de vn pane grosso boffet-
to in fette che sian state ammoglio in quattro bicchieri
di maluagia, e piglia otto torli di voua fresche, e oncie no-
ue di zuccaro, e oncia meza di cannella, e mescola bene
ogni cosa insieme, e distempera con buono brodo grasso,
e passa ogni cosa per la s'amegna, e poi ponila al fuoco in
vna cazza stagnata, e falla bogliere per spatio di meza
hora sempre mescolandola, e risguardandola dal fumo,

K 4 e come

Banchetti

Fome leua il boglio, gettali dentro oncie 4. di pignuoli mondi netti, e quando la dissiparai dal fuoco, gettali dentro mezzo bicchiere d'acqua rosata, e quando l'hauerai imbandita ne i piatti, li ponerai sopra zuccaro, e cannella.

A fare viuanda gialla alla Napoletana
per piatti dieci.

Piglia libra vna e meza di mandole ambrosine con la gussa ben sfregate, e nette, e pestale nel mortaio con vn petto di cappone allefso tagliato minuto, e libra vna di zuccaro, e pista bene ogni cosa insieme, e come sarà pesto, e incorporato gli aggiungerai quattro torli d'oua battute, e oncie due di farina di riso, e vn quarto di cannella fina, e poco gengenhero, e tanto zaffrano che li dia il colore, e quando dette cose saranno ben incorporate insieme, piglia buon brodo di carne, o di cappone grasso, e distempera bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna vn poco chiarotta, e ponila in vna cazza stagnata con tanto agresto, che li dia vn poco dell'acetoso, e ponela al fuoco di carbone sempre menandola per vn meza hora, e quando sarà cotta la imbandirai ponendoli sopra libra meza di zuccaro, e meza oncia di cannella.

Questa viuanda si può fare anche per di de magro, pestando le pance di vn luzzo, o varuolo in vece del cappone, e distemperandola con il brodo di luzzo, o varuolo in vece del brodo grasso.

A fare trippe di manzo, o vacca.

Pigliarai le tue trippe dopoi che saranno ben nette, e cotte, e nel farle cuocere li metterai vn poco di persuto a bogliere dentro. Poi le taglierai in pezzoli, e le metterai in brodo grasso con vna pistata di lardo, herbe olio-
se pe-

peste, e vn poco di peuere, e zaffrano, e cotte, le imbandirai ponendoli sopra vn poco di formaggio duro grattato, e vn poco di peuere pesto mescolato insieme .

A fare riso, ò farro alla Turchesca .

Piglia libre vna, e meza di riso, che non habbia tuffo, laualo bene con acqua calda, e dopò mettilo à seccare, mondalo, e poi toglimezo peso di latte di vacca buono, ponilo in vna cazza bē stagnata suso in tre piedi al fuoco, e mettilo dentro detto riso con libra vna di zuccaro, ben bianco, e fallo bogliere sempre mescolando con vna spatola di legno per meza hora . Poi mettili libra meza di butiro dentro, e vn poco di acqua rosata, & imbandito che sarà, li porrai sopra del zuccaro .

A fare riso, ò farro, con torli di voua, e formaggio per piatti dieci .

Piglia libra vna di farro, o riso, che sia ben mondo, e lauato, e che sia ben bianco, poi mettilo à bogliere in brodo grasso, e come è quasi cotto, piglia libre dre di buon formaggio duro grattato, e dieci torli di voua, e mescoladette voua col formaggio, e gettali in detto riso con vn quarto di peuere, vn poco di zaffrano, mescolando bene ogni cosa insieme con la cazza sempre, fin che sarà finito di cuocere, & quando sarà imbandito, li metterai sopra oncie sei di zuccaro, e se li porrai meza oncia di cannella, non li disdirà niente, & poi anche far senza .

A fare dieci piatti di riso, ò farro alla Ciciliana .

Seruarai l'ordine di quelli de i tortelli di voua del sopradetto, fino che sarà imbandita ne i piattelli, poi li farai quattro, o cinque poste per piatello di soprauia della grandezza d'vn vno, e li metterai vno vno per buco

Banchetti

bucco co'l chiaro, e torlo. Poi li darai il zuccaro, e cannella di sopraua nella medesima quantita che s'è data nell'altra, poi darai vna calda col testo, e li mandarai in tauola, e in vece delle voua, li potrai mettere i torli di voua duri di sopraua, e farà quel medesimo effetto.

A fare trippedi vitello, ò di agnello, ò capretto.

Togli la tua trippetta ben lauata, e netta sopramodo, e falla cuocere, e quando sarà ben cotta tagliala in pezzi piccioli, e mettili in vn vaso con buon bruodo grasso con vna pistata di lardo, & herbe olio se misle, e farai bogliere. Poi habbi formaggio duro grattato, e torli di voua battute, e vn poco di zaffrano, e penere pisto secondo le quantita di che le vorrai fare, e gettali dentro, e falli leuare il boglio, e sarà fatto, & se nel cuocere le trippette li porrai vn poco di persutto a bogliere, li sarà ottimo.

A fare la carabazada di zucche, ò melloni, ò cipolle, per piatti dieci.

Toglie tante zucche quanto ti pare, e mondale, e tagliale in pezzi, e mettile a bogliere in acqua con vn pezzo di persutto buono, e falle bogliere quasi meza hora, dopo: cauale di detta acqua, e ponila in vn' altro vaso, con vna inghiastara di latte, e libbre due di formaggio duro, e vn poco di agresto, e metti ogni cosa al fuoco, e fa bogliere vn pezzo. Dopo: caua fuori il formaggio, et leuale dal fuoco, & habbi libbre due di grasso di manzo fresco, colato, e gettaglielo dentro cō dieci torli d'voua rotti sbattuti, e poi ritornala al fuoco, facendola bogliere meza hora sempre mescolando, e sarà cotta; dopo: quando la imbandirai, gli porrai sopra libra meza di zuccaro, e meza oncia di cannella insieme.

A fare

Del Sbugo.

58

A fare dieci piatti di villanata di nizzole
alla Turchesca.

Togli libre quattro di nizzole senza gussa ben frega-
te, poi che saran brustellate, poi pestale nel mortaio, e di-
temperale con buon brodo, e passale per la stamegna, e
ponile in un vaso stagnato, e poi habbi libra una di zuc-
cero, e oncia una e meza di cannella, e un sesto di penere,
uno ottauo di garoffani, e tanto zaffrano che li dia il
colore, e libra una di grasso di manzo colato, e poni ogni
cosa in detto vaso, e ponilo al fuoco, sempre ben mesco-
lando, e come hauerà boglito per meza hora, la leuerai
dal fuoco, e le porrai sopra le bragie sempre mescolando-
la, sin che vien spessa, poi la metterai a raffreddare, e co-
me sarà raffreddata la imbandirai, ponendoli sopra libra
meza di zuccaro, e oncia meza di cannella.

Questa viuanda si può fare anche il dì da magro, di-
temperandola col brodo di luzzo, col butiro in vece del
brodo grasso.

A fare dieci piatti di minestra di puina passata
per lo setazzo, de più colori.

Pigliarai cinque puine fresche, e le passerai per lo se-
tazzo in una pignata ben vidriata cō libra meza di bu-
tiro fresco, e di zuccaro libra meza, e d'acqua rosata
uncie tre, e mescola bene, e come sarà per lenare il boglio
sarà cotta, e quando la hauerai imbandita ponerai libra
meza di zuccaro, e se li vorrai far gialla ponerai un po-
co di zaffrano, se incarnata, succo di more, o carobbe, se
verde succo di prafomeli, e quando li volesse tanto succo
di una di queste cose che fosse troppo liquida, li ponerai
un poco di farina d'amito.

A fare

Banchetti

A fare dieci piatti di minestra del pastume
di Sauonea.

Piglia libre tre di zuccaro bianco, e rompile, e ponilo in una cazzola, e bagnalo con oncie quattro d'acqua rosata, e ponilo al fuoco a farlo bogliere tanto che sia tutto disfatto, tirando via, però la schiuma che detto zuccaro farà. Poi piglia di farina d'amito oncie noue, e mettila in un vaso, con oncie otto d'acqua rosata, se sarà moscata sarà migliore, e con uno cucchiaro la distemperarai bene fino che diuenti in latte, e diuentato che sarà, la gettarai sopra il zuccaro, essendo però il zuccaro caldo, e la ponerai sopra il fuoco, con una spatola la mescolarai sempre a fuoco lento fino che sarà congelata, e poi la lascerai raffreddare, e raffreddata, la imbandirai, e poi li porrai sopra fra tutti i piatti oncie quattro di zuccaro fino, e un quarto di cannella.

A fare dieci piatti di genestrata, da grasso,
e da magro.

Piglia due inghiastare di latte chiara, e fresca, e libra una di farina di risi, e libra una di zuccaro, e oncie noue d'una passa netta, e oncie due di pignuoli mondi, e oncie quattro di cibibo damaschino, cauate l'anime tagliate alla longa, e oncie tre di datteri tagliate in pezzi, un' oncia, e un quarto di cannella pista, e un piccicoto di peuere, e alquanti garofani pesti, e gengeuero, e tanto zaffrauo che li dia il colore mescola bene, e riponi ogni cosa insieme, in un vaso ben stagnato, e ponilo al fuoco mescolando sempre per spatio di mezz' hora o meno, e mentre che boglierà, li getterai dentro meza libra di grasso di manzo colato, di butiro fresco, e quando la
vorrai

Del Sbugo.

79

Porrai leuare del fuoco, li getterai dentro vn poco d'acqua rosata. Et auertissi che la tua passa non se li mette ino à tanto che non è mezo cotta.

A fare dieci piatti di minestra di leuesini.

Piglia due leuesini di vitello, e falli cuocere si che siano ben cotti, e poi pistati con i coltelli, bene con herbe olio e insieme, e poi ponili in vn vaso à cuocere al fuoco con vn buon brodo, e falle bogliere, poi piglia libra vna, e meza di formaggio duro grattato, e vna dieci, e mezo bicchiere d'agresto, e vn quarto di penere pisto, e vn poco di affrano, e sbatti bene ogni cosa insieme, e getta quel sbatto in detti leuesini, e lasciali, vn poco fuoco, cioè tanto che siano ben nasciuti, e poi leuali dal fuoco, e gettali sopra vn poco di brodo grasso, e sarà fatto.

A fare vna viuanda di marene, ò pere moscardine, ò brogne, ò muniache, ò altre frutte freche.

Piglia vna buona libra delle sopradette frutte pelate, netto delle marene, che non van pelate senza picolli, e ponilo in vna pignata con libra meza di zuccaro, e vn mezzo di cannella intiera, e mezo bicchiere di vino nero, e mezo bicchiere d'acqua rosata, e quattro oncie di burro fresco, e ponilo al fuoco, e falli leuare il boglio si che habbi quasi cotta della salsa regale, e poneli poi le frutte, e lasciale bogliere sino che saran cotte.

A fare vna minestra di coste di lattuca in modo, che pareranno zucche vn mese innanzi il tempo.

Piglia i costoni, e piedi di lattuca, e mondali benissimo, taglia via tutto il duro in pezzoli minuti, poi mettili à bogliere nel buon brodo, con vn poco di buono persuto,

Banchetti

Juto, o carne salata, secondo la quantità di che vuoi fare, e un poco di lardo pesto, e falli bogliere come faresti le zucche, e poi che saranno quasi cotte mettili un poco di prafomeli, e un poco di basalicò al tempo suo dentro, un pochetto di zaffrano che pareranno zucchi naturali, e un poco d'agresto non li disdirà niente, e se li porrai dentro ancora della cipolla pistata sarà meglio.

Crema alla Francese, per empire fiordeligi, cappesante di San Giacomo, tortelle, casse da pastelli per minestra, & altro.

Prima pigliarai del latte secondo la quantità di che li vorrai fare, & uoua ben battute, e zuccaro. Poi piglierai farina bianca con la metà del detto latte, e distemperarai bene ogni cosa con la detta compositione, poi pigliarai l'altra metà del latte, e la ponerai in un vaso netto sopra la fiamma del fuoco ben chiara che non pigli fumo con buon butiro fresco, e come boglierà, li getterà dentro la detta compositione, e menandola molto bene con un bastone larghette dal capo di sotto, e li getterà dentro un puoco d'acqua rosata secondo la quantità che farai, e come vederai che sia stretta la leuarai dal fuoco e le gettarai in uno altro vaso. Poi potrai empire le paste sopradette, e darle per minestra con zuccaro e cannella sopra.

Mollegnane, ouero pome disdegno in minestra, ò piene, ò nella tegia sopra la gratella.

Piglia le mollegnane, e mondale, e cauali le anime, si le uoua piene, e piglia del suo pastume, e buono formaggio, e uoua, e specie, e herbe oliose, e pesta bene ogni cosa

Del Sbugo.

80

sa insieme, & empile, e poneti il suo coperto che li hai
rato via, e legalo bene sì che non esca fuori il detto pa-
ume. Poi ponile à cuocere in buon brodo grasso, e le im-
indirai tirando via il suo coperto. Poi li ponerai sopra
armaggio grattato, e specie, e questo sarà il primo modo
per farle in minestra piene.

E volendole fare in pezzi mondate, e dalli vn buon
oglio, e poi ponile in vn vaso à cuocere con buono for-
raggio duro, speciaria, voua, & herbe oliose minute, e
rà minestra diuina.

E se le vorrai nella tegghia seruarai il modo che si tie-
à fare le rape armate, aggiungendo tra quei suoli vn
poco di persutto minuto minuto, e basilicò, il quale è il
vero condimento.

E se le vorrai fritte, seruarai il modo delle zucche frit-
. E se le vorrai su la gratella, o su le bragia non le mon-
dai, e le impirai del primo modo di quelle che vanno
lesse, e poche saranno ben cotte le mondarai.

Minestra d'orzo passato sostantioso.

Piglia l'orzo pelato, e ben mondo, e laualo à più luan-
re poi fallo cuocere in brodo sì che sia ben cotto, e passa
per la stamegna come sarà ben cotto, e ponilo in vn va-
so ben vitriato con buon brodo di cappone, e habbi vna
colpa, o due di cappone ben pesta nel mortaio, e poi passa-
lo con brodo per la stamegna, e poni ogni cosa in detto va-
so con zuccaro, e ponile alle bragia, tãto che leui il boglio
sempre mescolando, come leua il boglio, gettali dentro
vn poco d'acqua rosata, che sarà cotto, e come sarà imban-
dito, poneti sopra del zuccaro, e sarà come beuanda.

Mi-

Banchetti

Minestra d'orzo per ammalati.

Piglia l'orzo pelato, e mondo, e ben lauato, e fallo cuocere in acqua, e come sarà ben cotto, passalo per la stamegna. Poi habbi vn vaso vitriato, e poniglielo dentro con latte d'anime di mellone, e zuccaro, e fallo leuare il boglio sempre mescolandolo, e quando sarà cotto, li puoi aggiungere ancora vn poco d'acqua rosata.

Miraos, di pizzoni, ò ficedetti di cui si serue in vece di minestra.

Piglia libra vna, e meza di mandole ambrosine brustellate, e pestale in vn mortaio, e dopo che l'hauerai pestate, distemperale con vn poco di brodo che habbia del spesso, e ponilo in vna pignata con oncie noue di zuccaro, oncia meza di cannella, e vn ottauo di peuere. Poi ponilo sopra le bragia, a bogliere ben destramente, sèpre mescolando, e vn poco dopo habbi due paia di pizzoni, ouero polastri arrostiti mezzo. Et tagliati in quarto, e poneli dentro, e falli bogliere vn pezzo sì che siano cotti, poi leuali dal fuoco, e poneli sopra il succo di quattro naranci, o agresto, o limone, quando saranno imbanditi, li porrai sopra oncie due di zuccaro, e vn quarto di cannella.

Minestra d'herbicine alla Francese.

Piglia le herbicine, e nettale, e lasciale intiere, e mettelì dell'acqua che boglia, e falli dara vn boglio, e come saranno mezo biscotte, cauale dall'acqua, e mettile sopra vna tauola che si possano scolare, e poi pestale con i coltelli, fin che siano peste bene, & struccate, e poi mettile in vn vaso con lardo pesto minuto, e fallo soffrigere, & poi habbi brodo grasso, & metteglielo dentro di modo che

che non siano troppo chiaro, e falle bogliere vn poco, e poi ponili dentro del peucere pisto, e conzale che stian bene di sale, e poi habbi vn pezzo di carne vergelata, e tagliala in fette, e frigela nella patella in bianco, e poi toglie fette di pane brustellate, che sian colorite. E come son cote le herbicine poni le fette del pane nel fondo del piatto, e poni le herbicine sopra, e poi sopra le herbicine poni le fette della carne vergelata fritte.

A fare dieci piatti di minestra all'Ongaresca.

Piglia vna quindici, e sbattili molto bene, e bicchieri quindici di latte di vacca buona, e incorpora bene insieme, e poneli libra vna di zuccaro pisto, e libra vna di butiro fresco, e incorporato bene ogni cosa insieme, poni detta compositione in vna pignata di terra bene inuidriata. Poi toglie vn vaso d'acqua, e ponili dentro la detta pignata coperta, e fa bogliere detto vaso, sino che sarà cotta, e auertissi à tenere posto acqua nel detto vaso che non sia troppo sciemo, e che boglia a lento fuoco, e imbandita la viuanda ponili sopra libra meza di zuccaro.

A fare Ongaresca d'altra sorte per piatti dieci.

Piglia quindici bicchieri di buono latte di vacca, e non hauendo latte, piglia tanta acqua, e libra meza di butiro fresco, e tre bicchieri d'agresto, o meno, secondo che lo vuoi acetoso, poi toglie la molena d'vn pane grosso, e bagnala nell'agresto, e pestala con oncie tre di vna passa, e oncie tre di pignuoli mondi, e libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella, e pesta vn poco di zaffrano, e fa bogliere ogni cosa insieme, mescolandola tanto che sia spessa, e mettelì quando la vuoi leuare dal fuoco, vn poco d'acqua rosata.

L

A fare

Banchetti

A fare minestra d'voua rotte all'ongaresca
per piatti dieci.

Piglia voua quaranta, e sbattile bene in vn vaso con
due scutelle d'agresto, & vna d'acqua, e dopoi che haue-
rai ben sbattute tutte queste cose insieme, passale per lo
setazzo, poi ponile in vna pignata ben netta, e vidriata
con libra meza di butiro fresco, e libra meza di zucca-
ro, poi habbi vna caldara d'acqua sopra il fuoco, che bo-
glia, e mettili dentro detta pignata tanto che stia coperto
sino la mettà, e mescola sempre con vna spatola infino à
tanto; che dette voua si appiglino vn poco, come fareb-
be vn sapore, poi le imbandirai con zuccaro, o cannella
sopra.

A fare verze piene in minestra.

Piglia verze cappuzate, e cauali le foglie grandi d'in-
torno, nettale bene, poi mettile ammoglio in acqua fre-
sca, poi piglia formaggio duro grattato, & voua, e lar-
do pesto, & herbe olioze, e noci monde ammaccate, e vn
poco di penere, gengeuro, garofani, ouero vn poco di no-
ce moscata pestà, e vn poco di zaffrano, e vn poco d'a-
glio, e incorpora bene ogni cosa insieme, e fa il tuo pieno,
secondo la quantità che voi fare, poi piglia i coresini del-
la verza, & aprili, o empili del detto pastume, e poi le-
gali con filo, e poneli à cuocere in buon brodo grasso con
vn pezo di buon persutto, e vna buona pestata di lardo.
E quando sarà quasi cotta li porrai vna brancata di pra-
someli pesti con i coltelli, e se li porrai mortadella gialla
a cuocere seco saranno diuine.

A fare minestra di carne.

Piglia vn cosetto di vitello che sia ben pesto minuto, e
rognà-

rognaleta di manzo netta da quelle pelle fine tanto quāto saranno i dui terzi della carne, e pesta bene ogni cosa insieme, e poi gettalo in una pignata sopra le bragia con gengero, e poco peuere, secondo il tuo giudicio, e da uenti garofani intieri o più, o meno, e come sarà cotta, li porrai seco succo di naranci, o agresto, e se fosse spesso li aggiungerai un poco d'acqua, o vero brodo che è meglio, e la farai cuocere, e come sarà cotta, porrai in dietro, e poi l'imbandirai ne i piatti, e nel mezo di detta minestra li porrai uno uouo duro mondo, con tre garofani dentro uno uouo però per piatto.

A fare cefi infranti, con codogne.

Piglia i tuoi cefi mondi, e netti, e lauati con acqua di Pò, ouero di fiume, e poneli a cuocere in detta acqua, e così come si vanno cuocendo, aggiungeli buon brodo grasso, e poi piglia una buona pestata di lardo, e gettagliala dentro a cuocere, e fa che sia ben pesta, e poi piglia le tue codogne cotte alleffo da sua posta, e tagliale in quadretti, e gettagliele dentro con herbe oliose che sia ben peste con i coltelli, e fa che la sia sopra il tutto della menta, o verde, o secca, in poluere, e peuere, e gengero, e poi l'imbandirai.

A fare minestra di louertisi, o sparsi, quando son piccioli.

Piglia le cime di louertisi, e dalli un bello, e poi cauati fuori, e poneli in buon brodo grasso con una fetta di persutto, e poneli un pocchetto di peuere, e uno di zaffrano, e uno di cannella, e falli bogliere così a bell'agio, che siano cotti, e non disfatti, poi piglia fette di pane quadre un poco brustellate fritte in dileguito fresco,

Banchetti

ouero lardo, e quando vorrai imbandire detta minestra ponerai dette fette di pane nel piatto, e li ponerai sopra detta minestra.

A fare verze da magro d'altra sorte.

Piglia coresini delle verze, e tagliali in quarti, e lauati molto bene, e habbila tua acqua al fuoco che boglia, e ponle dentro con vn pezo di grosta di formaggio duro, con meza libra di butiro fresco, e sale, e come son quasi cotti, li ponerai dentro altra meza libra di butiro, & vna buona brancata de prasomeli spezzati con le mani, e come saranno per imbandirsi li porrai sopra formaggio duro grattato con vn poco di peucere mescolato, e cosi in cambio di butiro; le potrai fare con olio.

A fare vna suppa di vna passa passata.

Piglia meza libra d'vna passa ben monda, & lauata, e pistala nel mortaio, poi disteperala cō vino nero, e se sarà dolce sarà migliore poi passala p il setaccio in vna pignata netta. Poi aggiungeli zuccaro, & cannella secondo il tuo giudicio, & ponila a cuocere su le bragia, poi habbi apparecchiato vno piatello con cinque o sei fette sottili di pan boffetto brostollato, e gettiti sopra detto sapore giungendoli sopra zuccaro, e cannella, & sarà ottima.

A fare vna suppa di cibibo reale.

Piglia meza libra di cibibo, e cauali l'anime, poi mettilo ammoglio in acqua rosata per vn' hora poi caualo della detta acqua, e sugalo bene con vna saluietta bianca. Poi ponilo in vna pignata ben netta con due bicchieri di turbiano ouero altro vino bianco, & se sarà dolce, sarà migliore con vn puoco di zuccaro, & cannella
fina,

finà, & fa bogliere tanto queste cose insieme, che venga spesso il sapore. Poi habbi alcune fette di pan boffetto brustellato, e mettile in vn piatto. Poi gettali sopra detto cibo, & sapore, e poi vn poco di zuccaro, e cannella sopra, & sarà ottimo.

MINESTRE PER DI DI QVARESIMA.

A fare dieci piatti di mangiar bianco da magro.

P*iglia libre tre di mandole ambrosine ben pelate, e pestale, e poi macinale colla macinella col latte d'esse mandole, e come sono mocinate, e ponile al fuoco suso vno trepiedi in vna cazza ben stagnata con libra vna di farina di riso, e libra vna di zuccaro fino, e cō un luzzo, o varuolo pesto, e passato p lo setazzo, e fa bogliere ogni cosa insieme mez' hora buona sempre mescolando colla spatolla di legno, e come è cotto questo mangiare, poneli dentro vn poco d'acqua rosata, e leualo dal fuoco, e imbandito che sarà, ponili sopra il zuccaro fino.*

A far minestra d'amito da magro per piatti dieci.

Togli libre due, e meza di mandole ambrosine monde e pestale bene, e fanne latte, e poi habbi oncie otto di farina d'amito, e libra vna di zuccaro bianco, e metti ogni cosa insieme, in vna cazza ben stagnata, e ponila al fuoco a bogliere guardandola dal fumo, e falla bogliere per vn quarto d' hora, sempre mescolando, e come la leuarai dal fuoco, li gettarai oncie quattro d'acqua rosata dentro, e quando l'hauerai imbandita li porrai sopra del zuccaro.

L 3

A fare

Banchetti

A fare riso turchesco da magro per
piatti dieci.

Piglia libre due, e meza di mandole ambrosine mon-
de, e pesta bene, e fanne latte, distemperandolo con ac-
qua. Poi habbi libre due di riso che sia lauato, e rilauato
con acqua calda, tanto che sia ben bianco. Poi habbi una
cazza ben stagnata, e netta, e poneli dentro il latte, e il
riso con una libra di zuccaro bianco, e mescola bene ogni
cosa insieme, e poi mettilo al fuoco chiaro sempre mesco-
lando, sino che'l riso a te parerà ben cotto, e all' hora lo
spiccarai dal fuoco, e li porrai dentro mezo bicchiere d'ac-
qua rosata; E come l'hanerai imbandito li ponerai sopra
del zuccaro.

A fare genestrata da magro per
piatti dieci.

Togli libre tre di mandole ambrosine ben pellate, pe-
ste, e fanne latte distemperandolo con acqua. Poi metti-
lo in una cazza ben stagnata, e netta con libra una, e
meza di farina di riso ilquale distemperarai bene con
detto latte, o con libra una, e meza di zuccaro, poi ponilo
suso uno tre piedi al fuoco chiaro sempre mescolando, co-
me si fa il bianco mangiare. Poi ponili dentro oncia una
di cannella fina, e oncia e meza di peuere, e tanto zaf-
frano che la faccia gialla, e libra una d' una passa ben
lauata, e monda, con libra meza di pignuoli, e dieci dat-
teri tagliati minuti, e oncie tre di cibibo damaschino, e
come sarà cotte, li ponerai dentro mezo bicchiere d'ac-
qua rosata, e come l'hauserai imbandita, li porrai sopra
zuccaro, e cannella, ma nota, che come è meza cotta, bi-
sogna porli dentro dell' una passa.

A fare

A fare la carabazada da magro per piatti dicci.

Togli cipolle, e mondale, e falle ben cuocere in acqua. Poi cauale fuora di detta acqua collata bene, e ponila in vna cazza bene stagnata, e con libre due di buono olio, e falle bogliere sempre rompendole, e moscolandole. Poi habbi libra vna, e meza di mandole ambrosine ben pelate, e peste, e di stemperale con agresto, si che resti spesse. E gettale dentro detta cazza con oncia meza di cannella, e falle bogliere vn pocchetto sempre mescolando. Poi come è cotta, & imbandita gettali sopra zuccaro, e cannella.

Altra suppa dorata da magro.

Piglia libra vna di mandole ambrosine ben brustellate, e libra meza d'vna passa ben lauata netta, e vna di pesce cotte altesse, e pesta ben ogni cosa insieme, e di stemperale con brodo magro e passale per la stamegna, e ponile in vna cazza stagnata con libra meza di zuccaro, e vn quarto di cannella, e il succo d'otto narancie, o agresto, e mettile al fuoco, e falle bogliere per spatio di più d'vn quarto d'hora sempre mescolando, e poi habbi fette di pane boffetto brustellate, e fritte in buono olio, & ponile in piatelli, poi gettali sopra detto sapore, con zuccaro, e cannella sopra. Et in vece di frigere il pane, li potrai mogliare, in vn poco di buon brodo di pesce, poi li porrai ne i piatelli, e il sapore sopra.

A fare lente in sapore.

Piglia vna passa, e nettala molto bene, e ponila in vn mortaio, e pestala molto bene con pane bene brustellato che sia stato ammoglio nel vino nero, e vn poco d'aceto insieme, e pesta bene il detto pane, e l'vna

L 4 passa,

Banchetti

passa, poi distempera ogni cosa con detto vino, e aceto, e passa per lo setazzo, e come hai passate queste cose ponile in vn vaso con mele, tanto c'habbi del dolce, & acetoso. Poi cannella, & peuere, e ponile sopra il fuoco, & boglia adagio, mescolando questa compositione con vna cazzola sino à tanto che veda che sia honestamente spessa. Dapoi piglia la tua lente scolata che sia cotta nell'acqua, e mettila à bogliere in detto sapore vn pochetto, e sarà fatto.

A fare minestra di luzzo.

Piglia due luzzi di libre cinque l'vno, e scorzali così crudi, e poi piglia la panza, e i lombi, e nettali bene dalle spine, e pestali co' coltelli come faresti il lardo da ponere in minestra, poi piglia libra vna, e meza di butiro, e pestali seco herbe olioze, & prasomeli, e vn poco di cipollina se ghe ne vuoi, e poni tutte queste cose vn poco à disfrigere. Poi habbi vna pignata, e riponegliete tutte dentro con poca acqua, e succo di narancie, o agresto, e dodici torli d'voua, e oncie sei d'vua passa, e di cannella oncia meza, di peuere vn quarto, e di gengeuro vn quarto, e di garofani vno ottano, & falla cuocere adagio, e sarà buona.

A fare spinagi in sapore.

Piglia i spinagi ben netti, lauati, e poi maluali molto bene nella patella, e struccali bene da quell'acqua, poi ponili dentro olio, mele, e aceto, secondo la quantità che li vuoi fare tanto c'habbino il dolce, e lo acetoso, poi piglia vua passa ben lauata, e monda, con cannella, e peuere, e pochi garofani, e poco zaffrano, con vn poco d'acqua, e falli bogliere in vna pignata stuffata, e sarà fatto.

A fare

Del Sbugo.

85

A fare vna suppa di cibibo, ò brogne, ò fiche,
ò marene secche.

Piglia libra vna di cibibo, e cauali l'anime, e lauale bene, e ponilo in vna pignata con vn bucciero di vino dolce bianco, o maluasìa, e mezo bicchiero d'acqua rosata, e libra meza di zuccaro, e oncie quattro di butiro fresco, e vn pezzo di cannella, intiera, poi fallo bogliere quanto ti pare che basti, & habbi il tuo pane brustellato boffetto, in fettine quadre sottili, e ponilo nel fondo del piatto, poi gettali sopra le frutta, e sapore, e zuccaro, e cannella, e similmente fa alle altre, e anche poi imbandire senza pane, per variare, e in vece d'acqua rosa, poi anche adoperare altra acqua.

A fare vna suppa di calcinelli magra.

Piglia i calcelli dopoi che saranno stati ammoglio, e netti bene del sabione, e ponili in vn vaso cō herbe olose pestate minutamente, con vn poco d'olio, & vn bicchiero d'agresto, e vn bicchiero d'acqua, e vn poco di peuere, e gengeuro, e zoffrano, e fa bogliere ogni cosa insieme, poi habbi il tuo pane tagliato in sette ne i piatti, e gettali sopra detti calcinelli, e brodo, e sarà fatta.

SAPORI DA GRASSO E DA MAGRO.

Mostarda.

Piglia libra vna di zuccaro chiarificato, di cannella pesta fina oncia vna, di gengeuro oncia vna, di garofani oncia meza, di seneua pesta oncie sei, & mescola insieme, e passa per lo setazzo, ouero macina
ogni

Banchetti

ogni cosa insieme con una macinella, e sarà perfettissima, e non la volendo di zuccaro li porrai del mele.

Mostarda d'altra sorte.

Piglia libre quattro di mele, e ponilo alla cazza con due bicchiero d'aceto forte bianco, e falli leuare il boglio tanto che faccia la schiuma, poi leua via quella schiuma con una cazza forata, e cola detto mele per la stamegna, poi tornalo al fuoco, & falla bogliere tanto che torni spessa come è quando è cruda. Poi lenala, & incorpora seco la Seneua purgata in aceto forte, menandola tanto bene che diuenti come è uno elettuario, ma bisogna sentire spesso come piace la fortezza. Poi aggiungeli una oncia d'ottima cannella, & un poco d'acqua rosata.

A purgare la Seneua, pigliala che sia pestata sottilissimamente, & passata per la stamegna, & ponila in una catinella, si che incorpori con l'aceto forte bogliente mescolandola ogni giorno due volte per spatio d'otto giorni tanto che lasci la sua amaritudine, & che resti in corpo delettuario.

Limonea per piatti dieci.

Piglia libre due di mandote monde. Poi toglile polpe d'un cappone alleiso, e pesta ogni cosa insieme, e distempera il tutto con brodo magro, e passalo per lo setazzo, poi ponilo in una cazza bene stagnata, e ponili libra una e meza di zuccaro ben bianco dentro, & oncie tre di farina d'amito, e distempera bene, e ponilo su le bragia, e fallo bogliere per spatio di mezz'hora, dopoi mettili dietro fino a otto limoni tagliati in pezzoli minuti, con mezzo bicchiero d'acqua rosata. E questa limonea si mette sopra te ste di vitello, o capponi alleisi, con grano di pome granate sopra,

sopra, o fiori di boragio, o d'altra sorte, secondo il tempo.

Sapore di carobbe.

Togli carobbe otto, che siano belle, e falle cuocere in acqua tanto che siano ben cotte, dopoi pestale nel mortaio, e passale per lo setaccio con un poco d'aceto, poi ponile in una pignata con libra una di zuccaro, e meza oncia di cannella fina pesta, e falle bogliere un poco, poi leuale dal fuoco, & sarà cotto.

Sapore bianco per piatti dieci.

Togli libra una di mandole pellate, e una mollenia di pane bianco, e libra meza di zuccaro bianco, e pesta bene ogni cosa nel mortaio, e poi che sarà ben pesto ogni cosa, distemperarai con agresto, e un poco d'acqua rosata, e li ponerai anche il succo di due, o tre limone, e imbandito, li porrai un poco di cannella fina sopra.

Altro sapore bianco da mettere sopra pesce,

o galane fritte, o d'altro.

Piglia le galane, o altro pesce fritto in olio, o in butiro, poi piglia mandole ambrosine pellate, e pestale con un spigolo d'aglio, poi distempera con agresto, aggiungendoli un poco di zaffrano, e cannella, e poni ogni cosa insieme al fuoco tanto che teni il boglio, & dopoi gettali sopra le galane, o altro pesce, aggiungendoli poi sopra zuccaro, e cannella.

Sapore incarnato per piatti dieci.

Piglia per tempo d'inverno otto carobbe, e rassali un poco di sopra la scorza, e poi mettile a bogliere secondo la quantità che ne vuoi fare, poi piglia di mandole ambrosine libra una ben pellate, e monde, e libra una di zuccaro che sia bianco, & una mollenia di pane bianco, pesta-

Banchetti

pesta bene. Poi con la acqua doue faranno boglite le carobbe distemperarai ogni cosa insieme, & porrai seco agresto, o succo di limone, e colarai il tutto per la stamegna, e lo metterai in vna cazza stagnata, con vn poco di cannella pesta fina sopra le bragia, si che leui il boglio, e sarà fatto. E le more fan il medesimo.

Sapore giallo, imperiale per piatti dieci.

Piglia libra meza di mandole arabrosine pelate, e mollenà vna di pan macinato cola macinella con vn poco d'acqua rosata, che sia come vn latte, poi piglia dette cose, e ponile in vn vaso, con libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella fina pesta, e oncie due di pignuoli mondi, e oncie due d'vna passa, e mezo ottauo di zaffrano, e torli sei d'vna cotta, e poi di nuouo, torna à macinare ogni cosa insieme, e distempera con la maluagia, e poi poni al fuoco, tanto che sia cotto, ponendoli sopra zuccaro, quando sarà imbandito, e li potrai anco mettere sopra grane di pome granate, o confetti, o fiori.

Sapore giallo d'altra forte.

Togli la mollenà d'vn pane bianco, e mettila ammogli in vino bianco ben dolce, e aceto forte per la metà del vino, e mettile a bogliere con oncie sei di mele bianco ben purgato, e poi passala per la stamegna con cannella pesta fina, e tanto zaffrano che'l faccia ben giallo, e sarà fatto.

Salsa reale per piatti dieci.

Togli vna pignata di terra nuoua, e ponili dentro libbre due di zuccaro grosso, & quattro bicchieri d'aceto bianco forte, e dodeci garofani intieri, e vn pezzuolo di cannella fina, tagliata minuta. Poi mettila al fuoco sopra

Del Sbugò.

87

ora le bragie, e fallo bogliere tanto che sia spesso il douere, e ben schiumandola guardandola spesso che non passasse la cotta, e vn poco de noce moscata pista li sarà buona. I Francesi usano questa salsa sopra vn figato di vitello, castrone impillotato di lardo arrosto.

Salsa bastarda per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole brustellate, e libra vna d'vna passa, e vna mollenà di pane brustellato, che sia stato ammoglio in aceto forte, e dopoi pesta ogni cosa insieme, passa per lo setazzo con aceto, e brodo magro, e poi il passato in vna pignata alle bragie, e con libra vna di zuccaro, e oncia meza di cannella fina, e falla bogliere tanto che venga spesso.

Salsa di pauto per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole brustellate su il battile, e libra vna d'vna passa, e otto fichadetti cotti su le bragia, sei torli d'voua, poi toglia aceto forte, e brodo magro, pesto che tu hauerai la sopradette cose, e macinate, distemperale, e passale per lo setazzo, poi mettila in vna tazzza stagnata, o pignata con libra vna di zuccaro, e oncia meza di cannella fina pesta, e falla bogliere quasi nezz'hora, e ponle dentro il succo di sei naranci, quando quasi cotta.

Salsa di torli d'voua.

Togli prafomeli, finocchio, basalicò, serpile, torli le voua duri, fichadetti cotti su le bragia, zuccaro, o meze, specie, mollenà di pane mogliata in aceto forte, e pesta bene ogni cosa insieme poi distempera con aceto forte, sarà ottima.

La inuernata la potrai fare con prafomeli freschi, serpile,

Banchetti

pilementa, e finocchi secchi. Pigliando ficadetti de polli allesti, e torli d'vona duri, e specie d'ogni sorte, ma p'è cannella, e pestato ben ogni cosa insieme, & distemperato con mele, o zuccaro, e aceto forte, e quando è imbandita, poneli sopra zuccaro, e cannella.

Salsa verde dolce, e forte.

Piglia prasomeli, menta, drago, e pista ogni cosa insieme, poi habbi mollenia di pan bianco mogliata in aceto forte, e sale, e penere distempera ogni cosa insieme, con aceto forte. Et volendoli vn poco d'oglio potrai porre, volendola dolce, ti porrai mele, o zuccaro.

Salsa dolce ad altro modo.

Piglia prasemoli, serpile, finocchio fresco, torli di vona cotti duri, e pesta bene ogni cosa insieme, poi volendola dolce giongeli zuccaro mele, e specie, poi distempera bene ogni cosa insieme cō aceto forte, e nō la volendo dolce ponili specie senza mele, o zuccaro, si puote anco fare a vn bisogno di pampani di viti, o di frumento in herba.

Salsa verde d'agresto.

Piglia prasomeli, finocchi freschi, basilicò, mollenia di pane mogliata in agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, e poi distempera con agresto.

Salsa nera Francese sopra lonza arrosto.

Piglia pane brustellato, e ponilo ammoglio in vino nero, e brodo di carne, o cappone, e pestalo, e poi che sarà pesto, passalo per lo setazzo, e ponilo a bogliare, con vn poco di cannella, penere, e garofani pesti, e sarà fatta.

Agliata bianca, morella, verde, e gialla.

Piglia i garugli delle noci, e mondali, e mollenia di pan bianco mogliata nel buon brodo, e aglio quanto ti piace,

ace, e sale, e pesta bene ogni cosa insieme, poi distempera-
la con buon brodo, o di carne, o di pesce, secondo che ti
ace, e non li volendo aglio, li porrai peuere, e gengeu-
ro, e volendola gialla, li porrai vn poco di zaffrano, volē-
la morella, o incarnata, piglia carobbe e rassale sottil-
mente, e ponle à bogliere in acqua, e cotte piglia la parte
sopra che è colorita, e passala per la stamegna con bro-
do, ponila in vna pignata, e falla leuare il boglio, e distē-
perala con altro brodo, e passala per lo setazzo, e poi di-
tempera la tua agliata con più colore, o meno, secondo
che la vorrai aperta, o scura, le more al tēpo faranno ta-
l'effetto, e l'vna nera. Similmente volendola verde pi-
glia il succo de prasomeli, o bieta, e lo porrai à bogliere
in vna pignata con brodo, e prasomeli, o bieta, e come è
ben cotta l'herba, e che è venuto spesso, lo passerai per lo
setazzo, poi distemperarai con brodo, e poi distemperarai
la tua agliata, e tal sapore vā freddo, e in vece di garu-
li la puoi fare di mandole, e di nixole monde, e l'anime
di muniache, massimamente l'estate, e si puote dare sola,
incorporata di viuanda da carne, o da pesce allesto gros-
so, e sopra maccheroni.

A fare camelino per piatti dieci.

Piglia libra vna d'vna passa monda, e la molena di
re pani brustellati, e mogliati in aceto forte, e pesta be-
ne ogni cosa insieme, poi piglia vna caraffa di buon vino
nero, e due bicchieri di buono aceto forte, e distēpera ogni
cosa insieme, e passa per la stamegna, poi aggiungeli li-
bra vna di mele, e più, e meno si che al tuo giudicio hab-
bia del dolce, & acetoso, oncia vna di cannella pesta,
e oncia meza di peuere, e oncia meza di gengeuro, vn
quar-

Banchetti

quarto de garofani, e lo porrai in vn vaso, con libra vna
d'vna passa monda, e lo farai bogliere tanto che si inspessi-
sca sempre mescolandolo, e facendolo cuocere à bell'agio,
poi lo porrai ne i piatti da sua posta, o sopra vccelli, e car-
ne arrosto, e pesce fritto, o doue ti piacerà, e tal sapore si
puote anco fare col pane grattato.

Sapore Francese, soppa, capponi, ò lonza arrosto
ò altro, per piatti dieci.

Piglia pome dolci sei, cotte su le bragia, e cipolle quat-
tro arrostate nella giotta. Poi pesta le dette pome, e cipol-
le nel mortaio, & piglia vino nero, e vn poco d'aceto, e
distempera le dette cose, e passale per lo setazzo, e ponile
in vna cazza stagnata con di mele, o zuccaro oncie otto,
e vn sesto di peuere, vn sesto di gengeuro, e meza oncia
di cannella, e vn poco di noce moscata pesta, poi ponilo al
fuoco à bogliere sempre mescolando sino che sarà spesso.
E poi li metterai vn limone tagliato in fette seco.

Sapore alla Francese sopra lonza in al-
tro modo.

Piglia pane ben brustellato, e ponilo ammoglio in
aceto, agresto tanto dell'vno quanto dell'altro, e passa-
lo per lo setazzo, e poi ponili dentro macis, penere, e po-
co zaffrano pesti, & qualche garofano intiero, e ponilo in
vna cazza ben stagnata à bogliere, tanto che i garofani,
diano l'odore. E quando sarà cotto caua fuori i garofani,
e ponilo sopra a che arrosto vuoi.

Sapore sopra aleffo arrosto, e soffritto per
piatti dieci.

Toglia libra vna di mandole ambrosine pellate, e fet-
te sei di pane bianco mogliato nel brodo, e ben pesto,
ogni

Pigni cosa insieme, distemperarai con vn poco di agreſto, e paſſarai ogni cosa per lo ſetazzo. Dopo li riponerai in vna pignata con libra meza di zuccaro, & vn poco di gengeuro, e lo ponerai al fuoco, e lo farai leuare vn boglio, e ſerà fatto.

Brognata per piatti dieci.

Piglia quattro ſcudelle di brogne nere, e due mollene di pane, e ponile in vn vaſo con di ſabba, o agreſto, non molto quantitate, e falle bogliere vn pezzo, dopo paſſale per la ſtamegna, ſi che non ti reſti niente di polpa, e quello che ſerà paſſato, tornalo al fuoco nel detto vaſo con libra vna di zuccaro, & oncia meza di cannella peſta, e fa bogliere tanto che diuenti alquanto ſpeſſo, e di queſto ſapore ne poi mettere ſu molte viuande, e quando le brogne ſon ſecche ponile prima ammoglio nel vino nero.

Peuerata per piatti dieci.

Piglia le fette di tre pani bruſtellate, e ponile ammoglio in aceto forte, e dopo ſtrucca detto pane con le mani, e peſtalo bene nel mortaio, poi paſſalo per la ſtamegna con brodo, e ponilo in vna cazza ben ſtagnata con libbre due di mele, & vn terzo di cannella peſta fina, & vn terzo di peuere, & vn poco di zaffrano, ſe ti piace, tanto che habbi il gialletto. Dopo mettila al fuoco, e falla bogliere per ſpatio di mez' hora. Poi la porrai ſopra qual ſaluaticina vorrai, e li potrai ponere ſopra mandole tagliate, o pignuoli, ſe ti piacerà.

Peuerata da peſce per piatti dieci.

Piglia libbre due di mandole ambroſine bruſtellate con la guffa, e libra vna d'vua paſſa monda, e lauata, e peſta bene ogni cosa inſieme, e diſtempera con aceto, poi
M paſſa

Banchetti

passa per lo setazzo ben spesso. Poi poni il passato in una cazza ben stagnata con libra una di zuccaro, ouero mele, e oncia una di cannella fina pesta, e oncia meza di peuere pisto, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi mettila sopra le bragia sempre mescolandola, e falla cuocere adagio, poi ponla sopra à che sorte di pesce vorrai.

Sapore detto galatina per piatti dieci.

Togli le fette di due pani brustellate, e mettile ammoglio in aceto bianco forte, poi pesta detto pane, e passalo per lo setazzo, poi togli libra una di zuccaro, ouero mele per quella quantità che vuoi fare, e di cannella oncia meza, e di peuere un quarto, e zaffrano, poi mettila in una pignata al fuoco, e falla bogliere un pezzo sempre mescolandola, e serà fatta.

Sapore sopra gambari fritti.

Piglia i gambari, dopoi che son cotti allesto, e mondali la coda, lasciandola così monda attaccata al busto, e ponili à frigare nella patella in butiro fresco, poi ponili sopra aceto, & agresto, & un poco di cannella fina, e dalli due volte nella patella, cō qualche grano di crespina, o d'agresto, o marene intiere, quando è il tempo, poi leuali dalla patella, e falli stare un poco stufati, poi imbandendoli saranno buoni.

Sapore di marene, o brogne, o vua fresca
per piatti dieci.

Piglia scutelle sei di marene, e nettale da i piccoli, poi mettile a bogliere in una pignata con una mollenza di pane, tanto che sia asciutta quella humiditade, dopoi passa le marene per la stamegna, e ponile in una cazza con zuccaro oncie sei, e di cannella fina pesta oncia meza,

meza, e stringelo quanto à te piace, e sarà fatte. E'l medesimo modo seruara in quello di brogne, o vua.

A far sapore reale sopra pesce fritto p piatti dieci.

Piglia libra meza di nizzole, libra meza di pignuoli, e libra meza di noci monde, e libra meza d'vua passa ben lauata, e sino à sei fette di pane mogliato in vino nero, e pesta bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna con oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere, e vn quarto de garofani, e libra meza di zuccaro, e vn poco di zaffrano, in buono brodo di pesce, e ponilo à bogliere nella pignata, poi hauerai il tuo pesce fritto in buon olio, e li porrai sopra il detto sapore, quale vuole hauere un po co più del spesso che del chiaro, & vuole effere freddo, e come l'hauerai imbandito ne i piatti, li porrai sopra vna oncia di cannella fra tutti.

Agliore sopra pesci, rane, lumache, altro simile.

Piglia alio, finocchi, prasomeli basalicò, pampani, e pestali bene insieme, come, con mollenia di pane mogliata in agresto, e distempera bene ogni cosa insieme, con agresto, e passa per lo setazzo, che non sia troppo chiaro, poi ponli vn poco di peuere, e vn poco d'olio, e zaffrano, poi ponilo à cuocere in una pignata, à bell'agio, tanto che sia spessetto, poi giungeli finocchi freschi sgranati, e lo imbandirai caldo sopra quello che vorrai.

A fare agresto cotto.

Piglia agresto collato, e la molena di due, o tre pani grattati, e basalicò, e finocchio verde, e pesta bene ogni cosa insieme nel mortaio, e distempera ogni cosa nel mortaio con agresto, e poi passalo per la stamegna con vn poco di peuere, e zaffrano, se ti pare, e aglio, se pia-

M 2 ce ad

Banchetti

ee ad alcuno, e ponilo in vna pignata, e falli leuare il boglio tanto che diuenti speſſetto, come è proprio la moſtar-
da ſecondo il tuo giudicio, e ſerà fatto.

A fare agreſto chiaro.

Piglia il tuo agreſto, e ponilo in vna pignata con finocchi freſchi ſgranati, e peuere, e zaffrano, e ſale, vno gocciolo d'oglio, che li dia l'occhio, e poi falli leuare il boglio, e ſerà fatto.

Sapore ſopra peſce ad altro modo, detto cordiale.

Togli agreſto, & vn poco di ſabba, e sbatteli dentro due tarli d'oua, & vn poco di zaffrano, e rappreſentalo al fuoco, fino c'ha preſo il corpo, e dopo gettalo ſopra a quello che ti piacerà, con zuccaro, e cannella ſopra.

POTACCHI, BRODI, E ROBBA

in tiella, e pignata attuffata,
& in forno.

A fare brodo lardiero, di carne.



Piglia carne, e tagliala in pezzi con carne vergelata tagliata quadra, come ſono i dadi. Poi toglia ſalua vn poco tagliata minuta, poi piglia brodo, ouero acqua, e ſalla bogliere, poi habbi vna paſſa, e mettegliela dentro poi toglia molena di pane bruſtellato, e mettilo ammoglio in aceto forte, poi paſſa con il ſetazzo con detto aceto, con vn bicchiere di vino nero, e mele, ouero zuccaro, poi mettili cannella, peuere, gengeuero, garofani, o zaffrano, e come la carne è quaſi cotta gettali dentro detto paſtume, &
auer-

Del Sbugo.

91

auertissi che non li sia troppo brodo, e fallo bogliere fino che vien spesso, e vuole essere mangiato caldo.

Brodo nero per piatti dieci.

Piglia due boccali di vino nero dolce, e scutelle tre di brogne nere seche lauate, e scutelle tre d'vua secca nera, & habbi tre pani tagliati in fette ben brustollate, e metti ogni cosa à bogliere al fuoco molto bene, dopoi passa per lo setazzo, e metti in vno uaso di pietra con libre due di mele, e vn terzo d'oncia di poluere de garofani fini, e fa bogliere per mezz'hora. Dapoi ponera questo brodo sopra aleßo, o arrosto, con pignuoli confetti sopra.

Altro brodo nero sopra saluaticina,
o altro.

Piglia di vino nero buono vno boccale grande, e pani due tagliati in fette brustollate, e ponili ammoglio nel detto vino, poi habbi vna passa monda, e ponila col pane à pistare nel mortaio, e come sarà bene pestata passerai il vino, e l'vna passa, e'l pane per lo setazzo, e come sarà passato, e lo ponera in vn vaso con zuccaro, o mele, e lo ponera à bogliere, e se li metterai mele lo schiumarai, e come boglie detto sapore li ponera pene e can nella pesta, e garofani dentro, si che sia forte, e che risponda, e fa che sian più garofani, che le altre specie, e mescola bene ogni cosa insieme, che non sia troppo spesso, e come sarà cotto habbi mandole brustollate tagliate per lungo in pezzoli, e vna passa monda, e gettale nel detto sapore, e poi metti il manzo, o porco, o capriolo, o lepore nel detto sapore in vna cazza su le bragia, l'vna passa intiera se li mette quando boglie, e vn bicchiero di buono aceto forte.

M 3 Altro

Banchetti

Altro brodo nero, sopra altra carne per
piatti dieci.

Piglia libra una d'vua secca, ouero schiaua, cauate
l'anime, e libra una di mandole ambrosine senza mon-
darle, e una libra di pan tagliato in fette, cioè una libra
di fette di pane biscottato mogliate in agresto, e pesta
bene ogni cosa insieme, di stempera con brodo di carne
non troppo grasso, e passa ogni cosa per la stamegna, e po-
ni in una cazza stagnata su le bragia, e fa bogliere ogni
cosa per spatio di vn quarto d'hora, con oncia vna di can-
nella, e vn quarto di peuere pesto, e oncie otto di mele
chiarificato, poi piglia due cipolle tagliate ben minute,
e ponile in una pignata, in buono lardo pistazzato. E
quando seran cotte le cipolle, le pestarai, & macinarai
molto bene insieme col lardo doue sono cotte, e poi metti-
le nella cazza doue son le altre sopradette cose, le farai
bogliere vn mezzo quarto d'hora tutte insieme. Poi ha-
uerai la tua carne, o uccelli cotti allesti in pezzi, e li sof-
frigerai nella patella con buon lardo ben battuto, ouero
distrutto, e li imbandirai ne i piatti, poi li porrai sopra il
detto sapore.

Potacchio di vitello in fracasso Ongaresco.

Piglia vn petto di vitello, e fallo in pezzi, e dopoi
fallo soffrigere in grasso colato poi habbi cipolle ben pe-
ste; e gettale dentro à soffrigere, dopoi come è soffritto ca-
ualo della patella, e ponilo in una pignata con brodo di
carne, e aggiungeli, libra una di mele, e oncia meza di
peuere, e cannella, e vno ottauo di zaffrano, e libra me-
za d'vua passa, e fallo finire di cuocere adagio, e lo im-
bandirai.

Po-

Potacchio alla Italiana.

Togli carne grassa tagliata in pezzi ne grandi ne piccioli, e soffrigela in grasso di castrone colato, tanto che diuenti colorita, poi piglia vn poco di brodo, e poche castagne monde secche, ben lauate, e mettile a cuocere con detta carne, e dopoi che è soffritta in detto brodo mettili insieme con vn poco di specie d'ogni sorte, ma poco più cannella, e coriandoli pesti crudi, e libra meza di mele, e falla all' hora cuocere da sua posta, diuentata colorita, e mettila in detta pignata insieme con le altre cose, lasciala cuocere bene, e quando sarà imbandita metti Zuccaro, e cannella sopra.

Potacchio all' Italiana d'altra sorte.

Togli vna pollastra femina, & ponila ad allersare cō oncie otto di carne salata di porco grassa, poi taglia il petto di detta pollastra, la carne salata insieme minuto, & poni vn'altra volta seco a bogliere, mele, cannella, genguro, e voua, tanto che resti più tosto chiaro il potacchio, che spesso, dopoi toglì vna tiella dalle sponde basse, e ungila cō vn poco di dileguito, dopoi fa vna spoglia, come si faria per la torta buona, e distendi detta spoglia nella tiella, e dapoi poni dette cose sopra, e ponila a cuocere nel forno, o sotto il testo tanto che sia appresa. Poi mettili sopra cannella, e pignuoli confetti.

A fare vn' altro potacchio.

Togli libra vna di mandole ambrosine meze brustolate, e pestale bene, poi distemperale con brodo grasso, e passale per la stamegna, e poi ponili in vna pignata con libra meza di carne, di castrone arrostita, ouero di vitello, ma non troppo cotta, e tagliala minuta,

M 4 e po-

Banchetti

e ponila nella detta pignata colle mandole stemperate, con oncie, tre di zuccaro, mele, e di cannella, vn quarto, e vn poco di gengeuro pesto, e falla bogliere mescolandola spesso, fin che è finita di cuocere, poi che sarà imbandita, ponili sopra zuccaro, e cannella.

Potacchio in forno .

Togli vn cappone, o gallina cotta alleffo, e falla in quarti, e ponila in vna tiela con buon brodo grasso, e dieci vna sbattute, e buon formaggio grattato insieme con vn poco di specie, e vna passa, gettali sopra detti pezzi di cappone, o gallina, e poi ponila nel forno, a cuocere quanto basta .

Brodetto .

Togli vno vaso, e ponilo dentro torli d'vna zuccaro, cannella, gengeuro, acqua rosata, e mescola bene ogni cosa insieme, e poi piglia brodo grasso, e poni dette cose a poco a poco in detto brodo al fuoco sempre mescolando tanto che boglia, e come boglierà sarà cotto .

Capponi, ò fagiani in potacchio, ò altro con la suppa sotto .

Piglia vn cappone o altro uccello, e impillatalo bene, come faresti se volessi farlo arrosto, e ponilo in vaso à bogliere sino che è quasi cotto, poi habbi vna cazza di buon brodo con vna brancata d'vna passa, e vna noce moscata intiera, e poco di peuere, e cannella, e gengeuro pesti, e poco di zaffrano, e ponili dentro detto capone a finire di cuocere, e vn pochetto d'agresto, si che'l faccia acetoso, e prasomeli, e vn pochetto di persutto per darli odore, poi lo imbandirai in vn piatto, con sette di pane sotto .

Fagia-

Del Sbugo.

93

Fagiano, ò cappone, ò piccione, ò petto di vitello,
ò altra carne tuffata in pignata,
nel forno.

Tiglia il fagiano, o altro acconciato, e rifato, e ponilo in una pignata, con vn peco di persutto, o carne salata, tagliata in fette, e maggiorana, e noce moscata, e succo di narancie, e vn poco di brodo, e peuere ammaccato, e vn poco di Zaffrano, e poi habbi fatto vn coperchio di pasta fatto a posta sopra detta pignata, & ponila nel forno così stuffata tanto che cuoca quello che li è dentro, poi lo imbandirai, & vuole essere mangiato caldo, che è viuanda diuinissima.

Fagiani, ò capponi, ò piccioni in brodo, ò vno petto di vitello, ò d'altro.

Togli l'uccello, e fallo cuocere con vn pezzo di buon persutto, e fallo bogliere adagio con vna noce moscata, e vna radice di gengeuero, ammaccato, e vn pezzolo di cannella intiera, e vn poco di Zaffrano tanto che li dia il colore, con vna brancata di prasomeli, & herbe oliose tagliate minute seco, & ponili oncie due d'vna passa, che non li disdirà niente.

Fagiani, ò capponi, ò piccioni, ò petto di vitello, ò altro cotto in vino bianco dolce, o vernazza, ò maluagia, alla Tedesca.

Togli l'uccello, e fallo cuocere in vna pignata con libra meza di persutto tagliato minuto in vna delle sopradette sorti di vino, con vn quarto di peuere intiero, e libra meza d'vna passa monda, e poi piglia la molena d'vn pane brustolato in fette mogliate in aceto forte, e poi passalo per lo setazzo con aceto forte, & ponili
libra

Banchetti

libra meza di zuccaro, vn quarto di penere pesto, e vn quarto di cannella pesto, e vn quarto di gengeuero pesto e vn ottauo di garofani pesti, e vn poco di Zaffrano tanto che gli dia il colore. E quando sarà quasi cotto l'uccello, o altra carne, li ponerai il sopradetto sapore, e lo finirai di cuocere.

Fagiani, o capponi, o piccioni, o petto di vitello cotto in vino, con cipolla, alla ongaresca, o altro.

Togli l'uccello, o petto di vitello, e fallo cuocere in vino con sei fette di persutto, e come hauerà boglito vn grã pezzo pigliarai quattro cipolle grandi monde tagliate in quarto, e le porrai a bogliere, poi pigliarai la mollenza d'vn pane bianco tagliato in fette brostellate, mogliate in agresto, e le passerai per la stamegna, con vn quarto di gengeuero, e vn poco di Zaffrano tanto che li dia il colore, dieci garofani intieri, e come sarà quasi cotto il detto uccello, o altro, le ponerai sopra il detto sapore, lo finirai di cuocere.

Testa di vitello, o cappone, o petto di vitello sotto stato, o altro.

Togli la testa del vitello pelata bene bianca, e dagli vn boglio buono, poi mettila in vna tiella con lardo pesto, ouero dileguito, e ponila nel forno, ouero sopra le bragia a soffrigere da ogni banda che venga colorita, poi li ponerai vn poco di brodo con brogne; marene, e spigoli d'aglio, e ramelle di finocchio, poi pigliarai vna mollenza di pane brustolata in fette, e mogliata in agresto, pestata nel mortaio, e passata per la stamegna, mettendoli dentro d'ogni sorte di specie peste, e getterai ogni cosa sopra la testa nella tiella, & herbe olio se pistazate, e farai boglie-

Prendi liere tanto che sia cotta, e la imbandirai in vn piatto, gettandoli sopra il sapore, ogni cosa che è nella tiella.

A fare petto di vitello alla Lombarda, o capponi, pollastri, piccioni, panzette, o altro.

Togli vn petto di vitello, e scorticalo fra carne e pelle cominciando alla punta, e piglia libra vna di buon formaggio, e voua quattro, & herbe olose, e di penere petto vn'ottauo, e vn poco di zaffrano, e pan grattato, e vn poco d'vna passa buona, e qualche noce ben pesto, e vn poco di lardo pesto, e incorpora ogni cosa insieme, e fa che'l detto battuto sia buono, empi il petto di detto battuto, poi cucirai con vna gucchia la scorticatura, o taglio, e lo porrai a cuocere in vna pignata con buon brodo.

I capponi, o piccioni da empire, si vogliono pellare subito che sono morti, & se li vuole fare vn buco da ogni banda da basso nella pelle, e colle dita andare scorticando la detta pelle dentro via, sino sotto alle ale da ogni banda, e del pastume della sopradetta sorte empirli, poi cucire i bacchi, e portli a cuocere in brodo grasso.

La panzetta del vitello, la impirai come è detto di sopra poi che sarà fredda, e la porrai in soppresso con vno strazzo bianco intorno. Poi la farai in fette, e la frigerai in butiro, e come l'hauerai imbandite, li porrai sopra zucchero pesto.

A fare capponi, o piccioni senza osse pieni.

Togli vn cappone, o piccione, e ammazalo, e subito che sarà morto pelalo con acqua non troppo calda, ma più che tepida, e subito che sarà pellato gettalo in acqua fresca, e poi caualo subito di detta acqua, dopoi aprilo da basso, e non li fare troppo gran buco, e cauati le interiora

Banc hetti

teriora con destrezza, e dal petto, al corpo con vn. d
to li andarai spicando la pelle della carne sino alle ale, la
sciando le ale integre, e cosi andarai spicando la pelle da
le coscie sino alla giontura, e cosi gli leuerai la pelle col
parte del collo attaccata, e le ale, e dalla giontura in g
da i piedi, e saluale, poi piglia detto cappone quando è se
za pelle, leuali le ossa della carne, e pesta la carne bene
herbe oliose, specie, zaffrano, buon formaggio, e vna,
noci, e ponerai detto battuto nella detta pelle con vn
passa, e diligentemente la cusirai, e lo ponerai à cuocere
in vna pignata con buon brodo grasso.

A fare capponi, ò fagiani, ò pollastri, ò pic-
cioni, in ruuia.

Piglia la ruuia monda, e falla cuocere in buono brodo
grasso con vn pezzo di persutto con vna buona pesta di
lardo, e come il fagiano, o cappone, o piccione sarà qua-
cotto lo porrai in detta ruuia, e lo finirai di cuocer glieli
dentro, co i prasomeli, e menta pesta minutamente, co
peuere pesto, e zaffrano a tuo giudicio, secondo la quanti-
tà che vorrai fare, poi hauerai vno zambudello cotto da
sua posta, e lo porrai ancora à bogliere con essa ruuia. I
quādo la imbandirai potrai tagliare esso zambudello in
fette sopra la ruuia ne i piatti.

A fare capponi, ò fagiani, ò pollastri, ò piccioni in
verze, ò nauoni, ò lattuche, ò cipolle.

Piglia i coresini delle verze, o lattuche, ben netti,
lauati, e tagliati in quarto, e ponili a cuocere in buono
brodo grasso, con vn buono pezzo di persuto, e con buo-
na pestata di lardo, e prasomeli tagliati minuti. Poi hab-
bia i tuoi uccelli quasi cotti, e ponli a finire di cuocere in
dette

Del Sbugo.

93

Sette verze, e nauoni tagliarai minuti in sette, e le cipolle in quarto seruando l'ordine del resto, che s'è detto nelle verze, o lattuche. Auertendoti che nelle verze, o lattuche, sono molto buoni li vcelli bene impillotati, e più che mezzo cotti arrosto, poi bisogna finirli di cuocere alleffi in sette verze, o lattuche, e fra gl' altri la anadra saluaica, pizzoni casalenghi, li sono molto buoni.

A fare capponi, o fagiani, o pollastri, o pizzoni in zucche.

Piglia le zucche monde tagliate in pezzi minuti, e qualche cipolla tagliata minuta insieme, e ponile a cuocere in buono brodo grasso, con vn pezzo di persutto, e vna pestata di lardo, poi piglia gli vcelli mezzo cotti alleffi, e ponili a finire di cuocere insieme cō dette zucche, poi mettili menta, e prafomeli tagliati minuti, & un poco di zaffrano, poi volendo, habbi vna mortadella di ficato cotta vn' altro viso, e ponila in dette zucche, quando sono cotte, per variare alcuna volta.

Capponi, piccioni, o zampette di vitello, in crespina.

Piglia il tuo vcello carne, o zampetta, e falla cuocere con vn pezzo di persutto, & vna pestata di lardo, secondo la quantità che vorrai fare, e quando serà quasi cotta, piglia torli d'oua, e battili con vn poco d'agresto, e pere, e gengeuro pesto, e tanto zaffrano, che li dia vn poco di colore, e gettalo in detto vaso, doue è a cuocere la carne con vna brancata d'herbe oliosfe pestate, e la tua vna crespina, e che non li sia molto brodo, e la finirai di cuocere con ogni cosa insieme, e se li vorrai mettere vn poco vna passa, non li disdirà niente.

Mor-

Banchetti

Mortadelle di figato.

Circa le budelle le lauarai, e netterai come quelle a carne, & bisogna poi elegere la carne che sia grassa, come lomboli, e cossetti doue a la parte grassa, e pestarla come quella delle altre, & se non fosse ben grassa gli aggi-gerai del grasso à tuo giudicio, e per ogni peso di carne gli aggiungerai le robbe infra scritte, di sale oncie dieci di peuere ammaccato oncia una, di vino vermiglio pur bicchiero uno, e ponile tre di figato, milze quattro, leui fini quattro, cori quattro, reti quattro, rognoni quattro, siano tutte queste cose di porco ben peste, incorporat ogni cosa insieme seruairai l'ordine medesimo, che si ser-ua in quelle di carne.

Mortadelle gialle.

Per ogni vinticinque libre di carne di porco pesta be-nissimo, piglia libre due, e meza di formaggio duro, e a-peuere oncie quattro, e di cinamomo pesto oncia una, di gengeuero pesto oncia una, di garofani pesti oncia meza di noci moscate peste oncia meza, di Zaffrano pesto un ottauo, di sale pesto oncie dieci, e pesta bene ogni cosa, incorpora insieme con un bicchiero d'acqua in detta car-ne, sempre spunegiandola.

Poi piglia le budelle ben lauate a più lauature, e sala-le alquanto, poi piglia un ottauo di Zaffrano pesto diste-perato con un poco di vino bianco tanto che si incorpori insieme, & gettalo nelle budelle mescolandole insieme in un vaso tanto che piglino il giallo, poi fa le tue mor-tadelle, o salcizze.

Sal-

Salcizza gialla.

Piglia libre vinticinque di carne di porco grasso, & è meglio nel cosetto, e pestala molto bene colla pestarola, poi piglia libre due di formaggio Piasentino grattato, e i peuere pesto oncia vna e meza, di cannella pesto oncia vna, di garofali pesti oncia meza, di zaffrano pesto vno ttauo, & incorpora bene ogni cosa insieme con oncie vndeci di sale, e spugnegiala molto bene. Poi acconcia le budelle di quella maniera che si fan quelle delle moradelle gialle, e poi impasta la tua salcizza, e serà perfettissima.

Ceruellati rossi.

Piglia il sangue d'un porco, e bicchieri tre di latte, libre due di zucchero grosso, ouero libre due di mele, & oncie sei d'anisi crudi, di cinamomo pesto oncie tre, di garofani pesti oncie due, son già libre quattro in pezzi, d'vua passa libra vna, e non hauendo vua passa potrai ponerli l'vua secca, & incorporare ogni cosa insieme, & habbi le budelle ben lauate a più lauature, fregate con sale, e farila lauare in acqua, e non hauendo le libre due d'vua passa, li ponerai l'vua secca a tuo giudicio nella quantitate, perche ho detto che tu pigli il sangue d'un porco, e che ne sono de quelli che ne hanno poco, e de quelli che ne hanno molto. Intendesi al conueniente sangue d'un porco di mesi otto, in dieci. Poi li farai, e fatti che seranno, li farai bogliere in vno caldaio, per vn quarto d'hora, poi raffreddati, li porrai su la gratella, o ad altro modo secondo che li vorrai cuocere.

Cer-

Banchetti

Ceruellati rossi d'altra sorte.

Togli del sangue di porco ben rotto colle mani, scutelle quattro, di latte di vacca scutella una d'vua passa monda scutella vna, cipolle numero tre tagliate minute, polueri di garofani oncia meza, di grasso, ouero songia di porco fresca tagliata minuta, scutelle tre, sale, e finocchi al tuo giudicio, & oncie otto di zuccaro.

A fare ceruellati bianchi.

Piglia vna inghistera di latte, dodici chiara d'voua, libbre due di formaggio grasso grattato, e libra meza di farina d'amito, e ponila in vn vaso, e sbatti bene ogni cosa insieme, con libra vna di zuccaro, e libra vna d'vua passanetta, & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuer pesto, & incorpora bene ogni cosa insieme, & habbi le tue budelle ben lauate, e fa i tuoi ceruellati lunghi come ti pare, e poi ponili in vno caldaio d'acqua, e dalli vn buon boglio, e poi lasciali raffreddare, e frigeli in grasso.

Ceruellato ducale.

Piglia pastume della tomasella, & aggiungeli vn poco di zaffrano, & impilo facendo gialle le budelle, poi piglia questo ceruellato, e cuocelo alleffo, e si deue imbandire in brodo confette di pan sotto, e questo è per variare, e si puote fare da ogni tempo.

Ceruellato Francese.

Togli carne del cossetto del vitello quanto à te piace, e secondo che lo vuoi fare grosso, o picciolo, e falla ben tempellare. Poi metiteli insieme grasso di vitello, e finocchio, e peuer ammaccato, e poco sale, poi impasta ogni cosa insieme, poi inuolgi detta compositione in reticella di vitello, e fallo cuocere nello spredo con due stecche,

he, ma auuertissi di ponere in detto pastume delle specie
quanto à te parerà e sarà buono.

Tomaselle grasse.

Piglia figato di porco, o di polli, e ad vno bisogno di
vitello, o agnello, o capretto, & fallo alleßare tanto che
a pena insanguini, e ponilo ammoglio, in acqua fresca,
e come è freddo grattalo legiermente tanto che ne habbi
oncie sei, e mettili insieme oncie otto d'vua passa, e oncie
otto di zuccaro, e oncie sei di morolla di vitello, o di bue,
e non potendo hauere morolla, oncie sei di grasso colato
di vitello, o capponi, o capretti, saranno bastevoli, poi pi-
glia otto torli d'vua, e oncie vna di cannella pesta fina
oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di sale, e
vn puoco di zaffrano, cioè mezo ottauo, e incorpora ogni
cosa insieme a guisa di fritelle, e inuolgile in rete di por-
co, o di vitello, si che siano bene aserrate, e informale, e la
sciale stare così per spatio di due giorni, & dopoi frigele
in buono grasso quanto ti pare.

A fare tomaselle d'altra sorte.

Piglia mezo figato di porco, e fallo bogliere in acqua
si che venga duro, poi gettalo, e mettilo in vn vaso, poi
piglia libre due di formaggio duro, e libre due di formag-
gio tumino insieme grattati, poi habbi vna panza di por-
co alleßa ben battuta con i coltelli, e libra vna di zucca-
ro, e libra vna d'vua passa netta, e oncia vna di cannella
pesta, e incorpora bene ogni cosa insieme. Poi fa le tue
tomaselle colla tua rete intorno, come hai fatto le altre,
e poi frigele in dileguito, e nota che la detta viuanda
vuole star fatta per tre, o quattro giorni.

N

To

Banchetti

Tomafelle nello spiedo .

Piglia carne di vitello , o castrone, o porco magro di cossetti, e nettala bene da i nerui, e pellegate, e pestala bene con i coltelli con vn poco di lardo , e grasso di vitello & herbe olioſe, & dopoi che ſarà ben peſto ogni coſa inſieme co i coltelli con torli d'vona, e formaggio grattato, e ſpecie miſte, ſecondo la quantità che vorrai fare, hauera i rette di porco, o vitello, e gli ele inuolgerai dentro come hai fatto l'altre, e le farai grande o picciole come vorrai, poi le porrai a cuocere nello ſpiedo colle ſtecche, come ſaranno cotte le attufferai in vna pignata con zucchero, e cannella, e ſucco di naranci, e vogliono eſſer mangiate calde .

Coratelle, ò figato di capretto, ò agnello, ò vitello piene .

Piglia la reta della coradella, e lauala in acqua tepida, e diſtendela ſopra la tauola, e poi habbi vn poco di lardo peſto minutamente con i coltelli, e con herbe olioſe, e vna paſſa inſieme, e con vn poco di peuere, e gengeuero, e cannella, e garofani, e con poco zaffrano, e poco ſale, e meſcola ogni coſa inſieme, e fanne battuto, e diſtendilo ſopra la rete, & inuolgila intorno la coradella, o figato, e cuocila nello ſpiedo, e come ſarà cotta, ponili ſopra ſucco di narancie, e vn poco di peuere, e per variare alcuna volta farai il battuto con torli d'vona .

Figati pieni .

I figati di vitello, o porco ſi inſpiedano in pezzoli, e quando ſaranno mezo cotti, ſe li pone intorno la ſua rete con alquanti del ſopradetto pieno, poi ſi finiſcono di cuocere .

Pol-

Polpette tutte piene.

Piglia carne di vitello del cossetto, e fanne fette sottili, e pestale colla costa del coltello, poi distendile sopra una tavola sbroffale d'aceto forte, e dopoi spolueresia con vn poco di peuere pesto, e sale, & lasciale per vna hora à quel modo, poi piglia prasomeli, & herbe aromatiche, e vn poco di lardo, e pestale molto bene insieme poi habbi vno, o due torli d'oua, secondo la quantità che vuoi fare, e volandoli aglio, ne pestarai vn poco con dettose, e poi habbi peuere, vna passa monda, sale, e finocchio, e mescola ogni cosa insieme, e empi dette polpette, poi inuolgele come faresti vno zaldone, & cuoccele nel spiedo, e come sono cotte ponile ad attufare in vna pinata con succo di narancie, e se le inuolgesti in rete di porco, o di vitello, quando la vorrai ponere nel spiedo faran migliori, e quando non hauesti vitello, le potresti fare di porco, o castrone, ma meglio è il vitello.

Item volendole empire altramente, le farai grandette, e nel piano aggiungerai formaggio duro grattato.

Polpette fritte in bassetta.

Piglia la carne, e fanne fette sottili, come nell'altre è detto, e pestale bene con la costa del coltello, e poi ponile in vn vaso con sale, peuere, e finocchio pistazzato, e aceto, e se li vorrai vn poco d'aglio pistazzato, non li disdirà niente, e lasciale per quattro hore, poi infarinale, e friggeli in dileguito, e come sono cotte, ponli sopra narancie, o salsa reale, o camolino, o altro.

Polpette in sapore.

Piglia la carne magra del cossetto, e tagliata minutamente, e serua l'ordine delle sutte, e pestale bene,

N 2 &

Banchetti

Et impile, come sono piene, ponile in una cazzola, a soffrigere pianamente, si che non si rompano nel grasso, e me sono soffritte, ponili brodo buono tanto che li stiano fritti, e così falle bogliere per meza hora poi ponli una passa monda, e come sono quasi cotte, piglia fette di pane brustellate, e ponile in aceto ammogliare, Et come son smogliate, pestale nel mortaio, con un poco d'altra uinassa, e prasmeli, e come son ben pestate, e passale per la stamegna con aceto, Et un poco di brodo, e come son passate, piglia mele, o zuccaro, e peuere, e cannella, e'l dopo peuere, e gengeuero, e pochi garofani, e un gocciolo di zaffrano, e distempera ogni cosa insieme, e getta le dette polpette sopra il detto sapore, e fallo bogliere tanto che sian cotte, e saranno ottime.

Polpette di carne in tiella.

Piglia carne di cossetto di vitello, e fanne polpette, cioè fette sottili, poi pestazale colla costa del coltello, Et habbi una tiella, e distendegliele sul fondo, Et empi tutto il detto fondo. Poi piglia lardo ben pesto, e uno buon pugno di formaggio grattato, e tre o quattro uova ben battute, e incorpora ogni cosa insieme, e peuere gengeuero, e poco zaffrano, e poi distendi questa compositione sopra le dette polpette, poi gettali di sopra una passa monda, Et mettila a cuocere sopra le bragie, e ponili tanto brodo che siano coperte, e come bogliono habbi il tuo resto caldo, e ponglielo sopra, fino che saranno cotte, e poi le taglierai con un coltello ne più ne meno come faresti una torta.

Capponi in fracasea Francese.

Piglia un buon cappone alleffo freddo, e taglialo in pezzi.

zzolletti piccioli, e gettalo in una patella con libra me-
di butiro, ouero grasso, che serà meglio, e frigelo molto
ne, come è ben fritto gettalo in vn piatto, con succo di
aranci sopra, con zuccaro, e cannella sopra, e se il
ppone serà arrosto anche non importa.

Fracasea in altro modo.

Piglia qual sorte di carne vuoi, e falla in pezzoli, ge-
lla nella patella con grasso, e torli d'oua ben battuti, cō
agresto, e gengeuero, e cipolle ben pesti, e metti ogni cosa
sieme nella patella, e dalli quattro, o sei volte, e poi le
imbandirai.

Fracasea in altro modo.

Piglia carne di qual sorte vuoi, o pollami cotti allesti,
ouero arrosto, e tagliali in pezzoli minuti, e ponili a soffri-
ere in una patella con dileguito, o lardo pistazzato, poi
abbi succo di naranci, ouero buono agresto, & vn poco
di brodo, e torli d'oua, & vn poco di cannella, gengeue-
ro, e macis, & vn poco di prasomeli ben pistazzati minu-
ti mescola bene ogni cosa insieme, e gettali nella cazza
stagnata, ouero patella sopra la detta carne, che hai posta
a soffrigere, e dalli due volte nella patella si che incorpori
bene insieme, e poi imbandirai.

Fracasea Inglese sopra sturione, o manzo,
o vitello, o castrone.

Piglia lo sturione, e fallo bogliere, e poi fallo in fette,
e ponilo a frigare in butiro fresco, e poi colalo dal buti-
ro, e quando è ben colato dal butiro piglia succo di na-
ranci, & agresto, & aceto con cannella, e peuere, e po-
chi garofani, e manco gengeuro pesti, e torli d'oua se-
condo la quantità che vuoi fare, e torna nella patella

Banchetti

Sturione, con detto sapore, e dalli vn'altra calda, e poi imbandirai, ponendoli sopra grane di sinocchio fresco tempo. E'l simile poi fare di carue di manzo, vitello, porco, dopoi che è alleſſa, & arroſtita, e ſimilmente ſop code de gambari.

Fracasſea Italiana.

Piglia il rognone di vitello arroſto col graſſo, e peſta lo bene con i coltelli, con vno o due torli d'oua, e vn poco di buone ſpecie fine, e ſale, e quando haueraſi ben peſta ogni coſa inſieme, habbi fette di pane quadre bruſtolate e valle coprendo della coſtitutione ſopradetta. Poi mettili in vn piatto ben diſteſe vna appreſſo l'altra, e poi dale vn'altra calda col teſto, e ſerà ottima.

Fracasſea ad altro modo.

Piglia figacelli di polli numero quattro per fare vn piattello di fracasſea, & oncie quattro di graſſo di vitello e oncia vna di formaggio duro buono grattato, e due roſſi d'oua, e vn puoco di buone ſpecie fine ſenza ſale, perche il formaggio, ſatiſfa per queſto ancora, e peſta bene ogni coſa minutamente con i coltelli, e poi habbi le tue fette di pane ſeruando l'ordine ſopradetto.

Teſtazzole d'agnello, o capretto, ſpaccate d'orate.

Piglia le teſtazzole, e ſpaccate per mezo, e ponile ad alleſſare, e come ſono cotte, laſcialle rafredare, e poi habbi vna ben battute, e ſale, e bagnale a pezzo, a pezzo in dette vna battute, e frigele nella patella, e come ſaranno cotte, le imbandirai ne i piatti con naranci peneſe, ouero Zuccaro, e cannella.

Lom-

Lombi di bue alla Alemana.

Piglia il lombo di due grasso, c'habbia del frollo, e netalo bene da quelle pellegate, e nerui che ha attorno, e poi attilo molto bene, e ponilo ammoglio in maluasìa, & aceto, ma più aceto; con poluere di coriandoli, e finocchi, puoco sale, e lascialo per spatio di cinque in sei hore, poi ponilo ad arrostore nello spiedo, e come è ben cotto ponilo in vno piatto, mentre si cuoce, poni nella giotta vn poco di quello aceto, e maluasìa, doue è stato ammoglio, e posto che lo hauerai nel piatto ponili sopra detto sapore, che ponerai nella giotta con quello che serà, colato del lombo, e coprilo, e lascialo attuffato mezz'hora. Dopo serà perfetto.

Pieno per empire capretti, e agnelli, o porchette, o paueri, o pollami.

Piglia il figato d'essi animali, e pestalo con vna passa formaggio duro, & vn poco zuccaro, e specie, herbe oliose, e torli d'vna, e grasso, e sale, e pesta ogni cosa insieme e volendogli aglio ghe ne potrai mettere vn poco pistato, e marene, e finocchi, e brogne, & vn poco d'vna passa integra, o vna secca, secondo che ti piace, e ti gouernerai secondo la sorte de gli animali che vorrai arrostore, e secondo la commodità di tempi.

A fare arrosto da podestà.

Piglia il petto di vitello, e fallo in due, o tre pezzi, e lauiali bene, e poneli a cuocere alleffi, e come seranno cotti, li cauerai fuori, e li porrai a rasedare, e poi li gettarai in vna patella con dileguito o lardo pesto, li frigerai bene sì che siano coloriti, e come seranno cotti, li porrai ne i piatti con peucere sopra, e aceto, e prasomeli.

N 4 , Cap.

Banchetti

Capponi, pollastri, piccioni, & altri vccelli in banchetta, o dobba, e similmente carne, e pesce, d'ogni sorte.

Piglia vn vaso, e ponili gli vccelli aperti per schiena con finocchio, e poco sale, l'vno sopra l'altro, e v'è facendoli i suoli nel detto vaso, con puoco peuere pistazzato, e poneli tanto aceto che stian sotto, e lasciali così per vint' hore, e poi pigliali, e lauali molto bene, e come sono scolati dall'acqua, infarinali, e frigeli in dileguito, e come sono imbanditi ponili sopra limon tagliato.

Et il simile farai di luzzo, o altri pesci nel ponerli in dobba frigendoli poi in olio nella dobba, e potessi ancora mettergli aglio pistazzato per chi piace.

La lonza di porco cingiale, o domestico, o ceruo, o capriolo, porrassi in dobba e' l medesimo modo, ma vuole stare due o tre giorni ammoglio innanzi che sia addobbata. E' l vitello non è conueniente porlo in dobba.

Brasauole di porco fresco, lomboli, lingue di bue in fetze, fette di sturione, code di trutte, & altre cose simili, tutte son buone.

A fare gelatia torbida per piatelli dieci.

Piglia vn boccale di vino bianco, e se serà dolce, serà migliore, e piglia piedi sei di vitello, o porco, o castrone ben lauati, e mondi, e ponili a bogliere in detto vino vna buon' hora, e come son cotti, leua via la carne, e nella decottione poneli di zuccaro grosso libra vna, e meza, e di cannella oncia vna e meza, di peuere oncia vna e meza, de garofani oncia meza, di zaffrano vn'ottauo, di gengeuro oncia meza, di macis vn quarto, & vno buon bicchiero d'aceto ben forte, poi torna a fare bogliere dette cose

Prendi vn pezzo poi mettilo nella cazza a far colare, poi habbi in ordine i tuoi piatelli bianchi, ponendoli nel fondo del colpe, o ale di capponi, o fagiani, o pernici, o piedi, orecchie, o musetti di porco in pezzi cotti, e foglie di lauro. Poi gettali sopra la gelatia mentre serà calda, poi mettila in luogo al fresco, sino che serà appresa, e serà perfettissima, ponendoli seco a bogliere vn poco di sale.

A fare gelatia chiara Francese per piatti dieci.

Piglia vn boccale grande di vino bianco, e se serà dolce, serà migliore. Piglia poi piedi quattro di vitello, quattro cigotelli di vitello, cioè le menature de i ginocchi, e cauane tutte le ossa, e poi lauale a più lauature, poi poni a bogliere le carne vna buon' hora, e come è ben cotta la carne cauala fuori, e cola col setazzo la decottione, poi habbi libra vna, e meza di zucchero, e oncia vna, e meza di cannella, e di garofani vn terzo, di noci moscata vn quinto, di zaffrano vn terzo, di peuere longo vn quarto, e oncia meza di grana paradisi, ogni cosa pistazzato, e'l bianco, d'oua dieci ben battuti, & vn bicchiero d'aceto bianco forte, e poni ogni cosa a bogliere nella decottione, e come ha bolito vn poco, ponila nella cazza a colare per due uolte, ponendoli però sempre il conueniente sale, serà buonissima.

A fare gelatia bianca per piatti dieci.

Piglia vno boccale grande di vino del più bianco che puoi ritrouare, e piglia piedi otto di vitello, o castrone, o porco, non potendone hauere d'altri, e poco sale, e fa bogliere vna buon' hora, & come ha bolito la carne tre quarti d' hora, giongeli oncia vna, e meza di genghero pistazzato, e tre noci moscate intiere, e come ha bolito

Banchetti

bolito un quarto d' hora, cava ogni cosa fuori, e cola la decoctione, e giungeli libbre due di zuccaro fino, & il chiaro di dieci uova ben battute, e falla leuare il boglio. Poi habbi latte di mandole buone candidamente passate per la stamegna, e passata vn' altra volta la decoctione per la stamegna ponerai ogni cosa insieme, e passerai il tutto per la calza, e serà candidissima nel latte di mandole, e li ponerai vn poco di farina d'amito innanzi che la passi per la stamegna.

A volerla fare gialla, ponili zaffrano.

A volerla fare morella, il sandolo, o pezzola, farà il morello scuro.

A volerla fare verde il succo di bietta, o prasomeli serà buona, ma il succo di frumento in herba, è migliore.

A volerla fare turchina, le more che nascono nelle cecie, o fresche, o secche sono buone.

A volerla fare morella, le more negre la faranno di colore morella aperto.

A volerla fare incarnada, le carobe sono a proposito.

A volerla fare pauonazza, i corniali, e marene, li conuenengono.

Ma queste sono cose poco importanti, e per variare a vn qualche gran conuito le utili, e buono sono la torbida, e la chiara.

A fare gelatia di pesce.

Se la uorrai fare di pesce, in vece de i piedi. Piglia delle anguille, o tenche, luzzo, o uaruolo. Poi mettendole nel fondo, si alla torbida, come alla bianca ponerai nella decoctione a bogliere oncie sei di colla di pesce.

A fa-

A fare vn cappone in gelatia.

Piglia vno cappone, & i piedi di quattro altri capponi, e ponilo a bogliere in vino bianco dolce, tanto che sia cotto, e come è cotto, piglia le polpe, e ale, e quello che vuoi coprire, & il resto tornalo a bogliere, e lascialo ben disfare, poi mettili vn bicchiero picciolo d'aceto, e libra meza di zuccaro, o mele, e oncia meza di cannella, vn sesto di peuere, e vn quarto di gengeuero, e vn sesto di macis e poco zaffrano, poi cola detta decottione per lo setazzo, & habbi i tuoi piatelli col cappone saluato nel fondo, foglie di lauro, e gettali suso, poi lasciala rafredare, e serà buona.

A fare gelatia da donzena.

Togli piedi cinque di vitello, o di capponi per la rata, o di porco, o di castrone, dell' uno, e l'altre insieme, e poneli in vn vaso con tant'acqua, che stiano appena sotto detti piedi. Poi aggiongeli tanto aceto, e vino bianco, che empia il detto vaso, però vaso conueniente alla quantitate di che vuoi fare. E se il vino bianco serà dolce, serà migliore, e ponilo a bogliere schiumandolo molto bene dalla schiuma, e dal grasso. Poi habbi oncia meza di cannella, e oncia meza di peuere, & vn quarto di macis, e libra vna di zuccaro, ouero mele ben chiarificato, e fa bogliere ogni cosa insieme, e come ha boglito tanto che sia calato per metà, colala per lo setazzo. Poi gettala nella calza a colare con tanto zaffrano, che li dia il colore, e così come serà colata la porrai ne i tuoi piatti sopra a che carne uorrai, e la lasciarai rafredare.

A' fa-

Banchetti

A fare mortadelle di carne .

Prima bisogna pigliare le budelle, o bondole di porco, e ben lauate a più lauature senza tirarli il grasso che li resta, e distregale con sale farina, e vino, fregale colle mani, e sbattile molto bene, e poi lauare a più lauature di vino, e poi struccale da detto vino, e ponile in vn vaso con libra vna di sale, e mescolale con detto sale, e poi lasciale così per quattro giorni. Poi piglia la carne netta da quelle pellegate, che gli sono per dentro, & accompagna la magra colla grassa, si che stia bene a giudicio di chi le vuol fare, e pestia benissimo il tutto dopoi appesalo, e per ogni libre vnticinque di carne gettali dentro, in due, o tre volte oncie dieci di sale, e oncie vna di penere ammaccato, e cori quattro di porco, milze sei, leuesini quattro, e vna penno-la di figato, ogni cosa di porco, e questo dico per peso di robba che hauerà con queste quattro sorti insieme, ilche serà liquido da se, e fa vn bucco nella carne pestia col pugno, e gettali detta compositione dentro, e poi rimescola ogni cosa insieme per spatio d'vn' hora spumeggiando, e poi aggiungeli vno bicchiero di vino nero puro, per peso della prima carne, in più volte sempre spugneggiando. E poi lasciala stare così impastata per spatio di due, o tre giorni che non importa.

Inuestire .

Piglia gole di porco senza il grasso lasciandoli quelle giandole, che li sono ben rasate, e nette.

Lomboli secondo la grandezza tagliati in morelli.

Orecchie rasate brustollate, e nette, e musetti.

Lingue pelate con acqua calda ben nette.

Gambuzzi brustellati, e rossati, e netti freschi, e cauato fuori

Del Sbugo.

103

Fuori tutto l'osso integro, e'l peffettolo similmente, e tutte queste cose ponerai in vn vaso netto, ponendo in fondo gambuzzi orecchie, e musetti con sale grasso sopra, e dopo sopra le lingue, con il sale ligiero, e sopra le gole, lomboli, e peffettoli con vn poco di sale seminato sopra, che così pigliano subito il sale, e lasciale così per tre dì, e poi laua ogni cosa bene con vino nero, e poni ogni cosa in vn vaso netto in conserua nel vino nero puro, per vn' altro giorno, e poi strucca ogni cosa dal vino molto bene, e cala le budelle del sale, e ogni cosa laua di vino a più lauature, e strucca queste cose molto bene, e con strazzi bianchi sugale dal vino. E poi fa le mortadelle ben calcate, e le schiette, e queste che vorrai inuestire.

Salcizzoni.

Piglia pesi due di carne di porco, e pez' uno di carne di manzo, e pesta bene ogni cosa insieme, e per ogni libra di carne li porrai oncia meza di sale, e grani sei di pene-re ammaccato, e vn poco di finocchio a tuo giudicio, e spumenza bene ogni cosa, poi inuestirai queste cose, e fa che siano ben calcate in budelle di manzo lauate, e curate, come le altre sopradette.

Zambudelli.

Piglia le budelle picciole di porco, o di vitello, e fa che siano bẽ salate. Dopo schiappale alla lōga, e lauale molto bene à più acque, e fa che sia calda l'acqua, poi habbi aceto buono, e gettalo nel vaso doue ponerai dette budelle, e dopo che farāno ben lauate, li getterai, per dentro finocchio, e sale, e le lasciarai stare così per vna notte in detto sapore, e uno giorno, e vn poco di dolce nõ li sarà ingrato, poi inuestirai secōdo l'vsanza, e ponili al fumo a seccare.

A fare

Banchetti

A fare persutti.

Piglia coſetti de porci de peſi otto, in dieci, e ponili in ſale, e ogni due giorni fregali colle mani molto bene come hanno bene preſo il ſale, cauati fuori di quella ſalamo-
ra, e ſogliono pigliare il ſale in giorni 23. poi piglia vno caldaio di vino bianco, o nero, e fallo bogliere, e piglia i persutti ad vno ad vno, e cacciali in detto vino bogliente ſcambuzzali coſi tre, o quattro volte, e metiteli da canto ad vno ad vno, e poi ritorna ancora da capo a fare il ſimile, e queſto farai ſei volte per cadauno. Dopo mettili ſopra vna tauola di teſi, e poi piglia libra vna di corandoli ben peſti, e inuolgerai in detta poluere i persutti, e poi li metterai in ſoppreſſo fra due aſſe, e quando ſaranno ſtati vn tempo coſi, pigliarai libre due di corandoli ammaccati, e libra vna di ſinocchi, e oncie tre di poluere di garofani, e li coprirai di dette coſe poi li ritornarai vn'altra volta in ſoppreſſo, per due altri giorni, e poi li cauarai di ſoppreſſo, e li ponerai ad aſciugare in luoco caldo, ma doue non ſia troppo fuoco, e ſarauno perfettiſſimi.

PER ACCARPIONARE OGNI PESCE,
trutte, carpioni, ceuali, orate, barboni, ſardoni,
paſſare, rombi, anguſelle, ſardelle, luzzi, ſturioni,
in fette.

Et ogn'altro peſce, e picciolo, e mediocre, intiero,
e ſchiappato, i groſſi, e ſottili, e le code,
& i morelli.

Pigliarai vn vaſo con buono aceto peuere, cannella,
gengeuro, garofani, ſale, e Zaffrano aſſai per dargli
il co-

colore, e mescolarai bene insieme dette robbe in detto aceto, poi hauerai il pesce che vorrai accarpionare bene tagliato, e curato dentro, e lauato, e vn pochetto di sale sopra, e le infarinerai in bono olio, e cosi come sarà cotto, cauarei della patella, scolandolo bene dall'olio colla zza forata, e cosi bogliente lo ponerai nel vaso dell'aceto si che stia tutto sotto, per lo dire d'un Miserere. Poi cauarei del detto aceto, e lo distenderai su vna tauola scolare, e come sarà scolato, e raffreddato bene, lo conseruari in foglie di lauro, o gionchi, e lo potrai mandare in vasi, da luoco a luoco del maggior caldo, e si cōseruare ot- to dieci giorni, e cosi da ogni tempo, è buono, e quādo è caldo dalla cotta, è diuino, con del medesimo aceto sopra.

Anguilla riuestita.

Piglia miglioramenti freschi, e scorzali, e fa lauare a più acque le scorze. Poi saluale, ponendo a bogliere i miglioramenti in morelli, come saranno ben cotti, li pigliai, e ponerai in mortaio, riseruando i pezzi delle spine da banda, e il buono ponerai nel mortaio con poche mandole embrosine pelate, e zuccaro, e cannella fina, vna passa, & herbe oliose, & il couueniente sale, e pesta bene ogni cosa insieme, poi piglia pezzi delle scorze grandi come i morelli, & empili del petto pastume, ponendoli nel mezzo i pezzi delle spine, e con lo ago li cuscerai da i capi, e ponerai allo spiedo delle stecche, tanto che si cuoca la pelle, & cotta che sarà, taglierai da i capi i reffi. Poi le imbandirai, ponendoli sopra zuccaro, e cannella, e poco sale.

Fonghi freschi, e salati, à varij modo.

Piglia i tuoi fonghi freschi, e tagliali in quarti, se son grandi, e metiteli a bogliere in acqua con mollena di pane,

Banchetti

me, e aglio per canarli il veneno, poi falli scolare bene
l'acqua, e ponili in vn vaso con vn puoco d'olio buono,
sale, e prafomeli, e menata molto ben pesta, e soffrigi og
cosa pianamente, poi piglia acqua, & agresto c'habbi
dello acetoso, e mettine ne i detti fonghi, tanto che li pa
c'habbia del chiaro, e dello spesso, poi falli bollire mol
bene per mez' hora, e ponili dentro peuere, cannella, gen
geuro, sale, e zaffrano, tanto che ti paia che stian bene,
vn puoco di mele, e zuccaro, tanto c'habbi vn poco di
tenero, e metti dette robbe quando bogliono, e staran
no bene.

Ad altro modo, li mondarai, e ponerai a cuocere pe
la tiella con olio, peuere, e sale.

Ad altro modo, li porrai a cuocere nella tiella con la
do, sale, e peuere, e aglio pestato minuto co i coltelli.

Ad altro modo, dopoi che hanno boglito, e che so
purgati, frigeli nella patella, con naranci, peuere, e sale
sopra.

A altro modo, pigliarai i fongi infarinati, e fritti, e
porrai in vna patella con aglio, e prafemoli pesti minuti
con i coltelli, e olio buono, e agresto, o succo di naranci,
peuere, e soffrigherai ogni cosa insieme con sale, saran bu
ni, e cosi si poirà conciare i fongi salati, facendoli star
quattro hore in acqua tepida, e seruare l'ultimo modo
Eccetto che li metterai il sale.

Gallane in sapore, e fritte, per piatti dieci.

Piglia di mandole ambrosine libbre due brustellate,
mollena di pan boffetto grosso brustolato mogliato in
agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, poi di stempera
bene con agresto, e passa per la stamegna, e fa che sia
chiaro,

aro, perche nel cuocere viene spesso, poi piglia sale, di uere oncia meza, di cannella oncia meza, di gengenone oncia meza, di zuccaro oncie quattro, o mele che habbino un poco del dolce, poi lo farai cuocere a lento fuoco, e come le gallane saranno cotte, o allese, o fritte ghe le porrai dentro, e ghe le lasciarai un pochetto dentro, poi le imbandirai, e vogliono essere mangiate calde.

Ad altro modo, quando le gallane saranno quasi cotte allese, le ponerai a frigere nella patella, con olio, eerbe oliose pestate con i coltelli minutamente, e olio buono, e agresto, e succo di naranci, penere, e sale, e soffrigerai ogni cosa insieme, e saran ottime, e vogliono essere mangiate calde.

Lamprede arrosto, e in sapore, e fritte.

Piglia la lampreda, e lauata con acqua calda, poi cauagli tutti i denti, e habbi un vaso con aceto bianco, e tagli un taglio nella panza per la longa, si che li possi cauare le sue interiora, e assunarai tutto il suo sangue, e la lauara bene con aceto nel detto taglio per cauarli bene tutto il suo sangue, poi piglia cannella intiera, e garofani, e li cacciarai per quelli buchi che ha appresso la testa, e in bocca un pezzo di cannella, poi la inspiederai a guisa di anguilla, e la farai cuocere pian piano. Poi piglierai la detta lauatura d'aceto, e sangue, eccetto il budello, e piglierai cannella intiera, zuccaro, e sale, e lo ponerai sotto lo spiedo nella giotta, acciò che li coli dentro il suo succo, e fa che boglia piano, e cauata come ti pare che sia cotta, e mettila nel detto sapore in un piatto, e mandala in tavola.

Ad altro modo. Conciarai la lampreda come è detto

O

di

Banchetti

di sopra, fino alla lauatura. Poi piglia vna pignata, e nigliela dentro con olio buono, tanto che sia tre budite sotto l'olio, e falla bogliere pian piano per spatio vn'hora, poi piglia nizzole, ouero mandole brustolle, & habbi vn panno di lino, e fregale, poi pestale nel mortaio con vna fetta di pane arrostita, e come saranno pestate le distemperarai nella lauatura, e sangue della lampreda, e passerai per la stamegna, poi la porrai in vn vaso con zuccaro, e cannella, & altre specie, e sale, e olio, e la porrai sopra le bragia facendo bogliere pian piano sempre mescolandola, e come ti pare cotto detto sapor leualo dal fuoco, e cauara la lampreda dell' altro vaso, come sarà cotta, e la scolarai bene da quello olio, e poi metterai in vn piatto, e li porrai poi sopra il detto sapor, e zuccaro, e cannella sopra le lampredine picciole fragerai in vn buono olio, come saranno lauate, e infarinate, e li porrai poi sopra succo di naranci.

Trutta, ò luzzo, ò varollo, ò meggia in vino.

Piglia vino bianco dolce, e vn poco d'aceto forte, e sale, e vna passa, e peuer, e cannella, e gengeuro pesti, vn poco di zaffrano, e metti a bogliere, ogni cosa con prafomeli tagliati, e fette di pane, e pesce tagliato in pezzi. E s'è'l vino non sarà dolce, ponili mele, o zuccaro.

Pesce in casonada.

Piglia il pesce che sia ben scagliato, e lauato, poi taglialo in pezzi grandi, o piccioli, come ti pare, piglia vino bianco buono, e aceto forte, e vna brancata di sale, e poni a bogliere ogni cosa col pesce, che sia ben schiumato, e come boglie gettali dentro vna brancata di rami di salvia, e lascialo cuocere, come sarà cotto, si puote

te mangiare caldo, ma è meglio freddo.

Pesce in sale.

Piglia il tuo pesce vino, o almeno fresco, e schiappalo schiena colla scaglia, e taglialo in pezzi, e datti una natura d'acqua fresca. Poi mettilo in un vaso, e tanto eto forte che stia sotto, e una scutella di sale, e lascialo si per quattro bore o poco più, poi piglia acqua pura, e mila a bogliere con una brancata di sale, e come boglie itali dentro il pesce, e schiumalo fin che sarà cotto, poi imbandirai come sarà freddo.

Pesce ad altro modo.

Piglia vino bianco buono, e aceto bianco forte, tanto dell'uno quanto dell'altro, e ponilo a bogliere, con sale pe ere pistazzato, e gengeuro pesto, e come boglie taglia il pesce, vino, o fresco, in pezzi, senza lauarlo, e gettalo dentro, e lascialo bogliere, sino che sarà cotto, e sarà migliore eddo che caldo.

Tenca rouerscia ottima.

Piglia una buona tenca, e scorticala lasciandoli la testa attaccata alla pelle schiappata prima per lo mezzo, poi toglì il buono ben netto dalle spine, e pestalo minuto con i coltelli, come faresti il lardo da ponere in una minestra, e pesta seco herbe oliosfe, poi habbi noci pesti, e un poco di formaggio duro, e torli di voua battute, e buone specie, e una passa netta intiera, e mescola bene ogni cosa insieme, e di questa compositione inspirai la pelle della tenca dal lato dritto, e se li metterai un poco di aglio bẽ minuto nõ li disdirà. Poi lega la detta tenca con azze sottile, e la frigerai in buono olio, e fritta che sarà, li taglierai via l'azze, & la imbandirai, ponendoli sopra

O 2 naran-

Banchetti

naranci, o aceto, o cisame, o camelino, o gelatia, o al
che ti piaccia per variare.

Altro pesce in sale.

Piglia vn luzzo grosso uiuo, e fendilo per schiena
ponilo in sale cosi intiero, e lascialo stare cosi una notte
un giorno, dopoi piglialo, e ponilo al fumo, e lascialo sta
cosi per due giorni, poi laualo cosi grossamente senza so
gliarlo in pezzi, e poi lo cuocerai in vino, con aceto, e po
uere come s'è detto ne gli altri, alla Tedesca.

Pesce à cappuccio.

Nella grande varietà de pesci, ritrouo che la meggia
l'orata vecchia e'l dentale mezzano, e'l persico, e'l te
molo sta bene cotto, a questa guisa, che si chiama capuc
ciolo. Pigliarai vno de i sopradetti pesci, e lo fenderai
per schiena, e li cauarai la interiora, e lo porrai amoglio
in aceto, e vino, e sale, e poluere di fiore di coriandoli, oue
ro di finocchi pesti, e farai che stia sotto detto aceto, e vi
no per tre, o quattr' hore, e non più, poi li darai una lau
ta, e infarinarai legiermente, e le inspiederai, e lo porrai
a cuocere, voltando alcuna volta lo spiedo, quando da
vn canto, & quando dall' altro, cioè, quando la punta sia
la spiediera, e quando il manico, e cotto che sarà, pigliarai
noci monde, e torli d'oua duri, vna passa, e vn puoco di
mele, o zuccaro, e prasomeli, e menta, e pestarai bene
ogni cosa insieme distemperando ogni cosa con agresto, e
passarai la stamegna, e ponerai a bogliere in vna pigna
ta tanto che si inspesisca vn poco, e poi quando hauera
imbandito detto pesce aperto li porrai detto sapore so
pra, e quando non vorrai la spesa di questo sapore, li por
rai aceto, e prasemoli.

A fa-

A fare potacchio di pesce all'ongaresca.

Piglia cipolle tagliate minute, e ponile in una cazzagnata con oglio buono, e mettili dentro il pesce, e disfrilo bene, e poi mettili dentro uino biāco, e se serà dolce se migliore, e acqua, e aceto bianco, e poi mettilo al fuoco, come boglie si biumalo molto bene, e poi habbi vna pastinetta, e mele, & vn poco di cannella, e peuere, e tanto soffrano che li dia il colore, e poi habbi sino a quattro, o pome dolci, tagliate minute, poi habbi le mollene di pane ammogliate in brodo, e passa per la stamegna, gittale dentro, e lascialo cuocere così pian piano, e poi imbandirai.

A fare vn potacchio di varuolo, meggia, rombo, luzzo, o altro pesce grosso.

Piglia il tuo pesce scagliato, e tagliato in pezzi grandi, o piccioli secondo che ti parerà, e lauato che l'hauerai, prima pigliarai cipolle, e per semoli pesti minuti insieme, li porrai in una cazzia con olio, e soffrigherai molto bene, poi li metterai anco il pesce a soffrigere, poi li porrai aceto agresto, & acqua dentro, tanto dell'vno, quanto dell'altro, e lo farai bogliere, e quando serà quasi cotto li porrai specie miste secondo che ti parerà bisogno al tuo gusto, & vn poco di zaffrano per darti colore.

A fare pesce grosso in potacchio ad altro modo.

Piglia il tuo pesce lauato, e tagliato come ti piace, poi habbi herbe olose peste minute, e falle soffrigere con olio, poi mettili dentro il pesce con vna passa, vino bianco, dolce, & vn poco d'aceto bianco forte, e fallo bogliere, e quando serà come cotto, li porrai specie, come di sopra nell'altro.

O 3 Altro

Banchetti

Altro potacchio da pesce.

Piglia herbe oliosfe tagliate minute, e piglia il tuo pesce scagliato, lauato, e tagliato in pezzi, e fallo soffrigere in olio, poi piglia vn poco d'agresto, vn poco di saba, e vn poco d'acqua, e fallo bogliere, e quando serà quasi cotto, li porrai le specie come di sopra, ma auuertissi che vuole essere poco brodo.

A fare vn pastello d'anguilla.

Prima fa la tua cassa tonda del pastello grandetta, poi piglia vn'anguilla grossa, e mezana secondo che ti piace, e scorzala, poi cauati la interiora, e salua il segato, e tagliale via il capo, poi tagliala in morelli, non spicandoli però in tutto da vno, poi tornarai il ficato doue l'hauerai cauato, e la farai vna rotella, ma prima la inuolgerai in buone specie, e sale, e la porrai nella cassa, con butiro, e poche specie, e'l succo di due naranci, e vn poco d'agresto quando è tempo di crespina, o marasche, o agresto in grane, o marasche secche, se ghe ne puote mettere alcuna, quando dell'vna, e quando dell'altra, e poi li farai il suo coperchio, e lo porrai a cuocere nel forno.

A fare vn pastello d'anguille, o altro pesce, a altro modo.

Piglia le anguille, e scorzale, e falle in morelli, e ponile nello spiedo, e quando seranno meze cotte hauerai la tua cassa fatta tonda, e ghe le metterai dētro, poi pigliarai mandole pelate, e peste, e le distēpererai con agresto, e vn poco d'acqua rosa, e cānella pesta, e vna passa bē lauata, e zucchero, e vn poco di zaffrano, e incorporarai bene ogni cosa insieme, e ponerai detto sapore sopra le dette anguille, e poi le farai il suo coperto, e le farai cuocere nel forno.

Pa-

Pastello d'anguilla.

Prima farai una spoglia di pasta reale, come è quella de i fiadoncelli. Poi pigliarai le anguille senza scorzarle, e le sboglienzarai in acqua bogliente, poi li taglierai via il capo, e coda, e li cauarai prima le interiore, poi le taglierai in morelli longhi vn someſo, e più, e meno secondo che ti piacerà, e poi a vno a vno li andarai ponendo suſo la spoglia, laquale vuole hauere del groſetto con vn pochetto di cānella, e ſale intorno, e onta bene la pasta di butiro, gli darai due volte, come ſi fa a' fiadoncelli, e le aſerrarai da i capi, poi le porrai in vna tiella, e le cuocerai, o nel forno, o ſotto il teſto, e ne potrai ponere due o tre per piatello.

Pastello di carchiofoli, o ruuia in tegole, per i dì de Quareſima.

Prima farai la caſſa del paſtello, della medeſima ſorte di cui s'è detto per fare i groſtoli da magro, poi li porrai buon olio, e qualche pezzolo meggia aſſumata alleſſa, & vn puoco di peuere dentro, poi gli porrai ſopra i carchiofoli giungendoli ſopra eſſi vn poco d'olio, e peuere, e qualche pezzolo della meggia ſopradetta, ouero bottarga tagliata minuta, poi haueraſi vn poco d'vna di luzzo, o rencha con oncie due di zuccaro, e ſucco di naranci, ouero agreſto, e le peſteraſi bene, e meſcolarai bene inſieme, paſſandole per la ſtamegna con poco ſale, tanto che ſia vn puoco più di mezo bicchiero di coſtitutione, e la ponerai nel detto paſtello, ponendoli poi il ſuo coperto ſopra, e lo porrai a cuocere.

Banchetti

Polpette di sturioni per piatti dieci.

Piglia la polpa dello sturione, e fallo in fette, come si fanno quelle di carne grosse un dito, e sbattile molto bene con la costa del tuo coltello, e ponigli sopra del sale, e puoi habbi herbe olioſe peſte ben minutamente, con i coltelli, con due torli d'oua, e libra meza d'oua paſſa ben netta, gengeuero più che coſa alcuna, e pœuere, e garofani peſti, zaffrano, e cannella, e le accomodarai ſecondo che ti parerà che ſtia bene, e porrai ſeco ancora di butiro libra meza, & incorporarai ogni coſa inſieme in vno vaſo, e puoi diſtenderai detto battuto ſopra le tue polpette, e le inuolgerai come ſi fanno le altre, e le porrai poi nello ſpiedo a cuocere, e come ſeranno cotte, le porrai in una pignata con libra meza di butiro diſatto, & agreſto, & oncie due di zuccaro, le porrai ſopra le cenifi ſi che ſiano caldo, ſino a tanto che le porrai imbandire, e come le imbandirai ne i piatti, le getterai ſopra detto ſapore, e coſi ne potrai fare d'altri peſci, cauandoli però fuor la ſpina.

Tomafelle da magro.

Piglia oncie ſei di paſſa, o lombi di luzzo netti bene dalle ſpine, e poi peſtali molto bene, e oncie ſei d'oua paſſa, e oncie ſei di zuccaro, e otto torli d'oua, e oncie due di cannella peſta, e oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di ſale, e poco zaffrano, & incorpora ogni coſa inſieme ben peſtato, come fareſti alle fritelle, & infarinarle molto bene, puoi frigele in butiro freſco, vogliono ſtare alquanto fatte, e ſe li faceſti la ſpoglia groſſetta non ſeria fuori di propoſito, impaſtata con farina bianca, acqua roſata, butiro, torli d'oua, e zuccaro.

A fare

A fare vn piatto d'voua dure piene .

Piglia voua fresche dieci, e li cuocerai alleffi si che diuentino ben dure, poi le mondarai, e schiapparai per mezzo alla longa, e le canarai fuori i torli destramente, poi pigliarai quattiro de detti torli, & vn buon piccicotto di formaggio duro grattato, & oncia meza d'vua passa, e fino à quindici pignuoli mondi, & herbe oliosfe, & vn poco di cannella pesta, e peuere, & vn puoco di zaffrano, che li dia il colore, e pestarai bene ogni cosa insieme, con oncie due di zuccaro, & vn poto d'acqua rosata, poi pigliarai il bianco dell'voua, & impirai quelli buchi doue erano torli di questa compositione, e li poncrai in vna tiella senza fuoco di sotto, e li darai vna caldetta di sopra col testo, e l'imbandirai, e poi pigliarai tre fette di molena di pane mogliate nella sabba, ouero agresto, e le pestarai con vn piccicotto d'vua passa, & vn torlo d'vouo, e zuccaro, e cannella, e le passerai per la stamegna di stemperta con sabba, ouero agresto, e li farai leuare vn boglietto, poi li porrai il sopradetto sapore, e se non vorrai fare questa spesa, frigerai le voua quando le hauerai tagliate, in olio, & imbandite, li porrai sopra zuccaro, e cannella, & agresto.

A fare vn piatto d'voua alla Francese.

Piglia vn piatto d'argento, ouero vna tieletta, poneli libra meza di butiro dentro, poi habbi dieci voua fresche, e valle rompendo a vno a vno nel detto vaso, e dalli destramente il fuoco di sotto, e di sopra col testo, e poi ponli sopra zuccaro, e cannella, e mandole in tauola, e questa viuanda serà più honoreuole, e sostantiosa a farla de torli soli.

A fare

Banchetti

A fare quaranta ritortelli d'voua alla Fiorentina pieni, & vuoti.

Piglia la patella con poco butiro fresco, e come è caldo habbi vn vouo ben battuto, e fa vna frittadina sottile, e ponila in vno piatello, e poi habbi zuccaro, e cannella pestata, & vna passa, e leggiermente distendila sopra detta frittadina, poi abbrossala con un poco di sugo di narancie, o agresto, poi inuolgila a guisa di zaldone, e cosi fanno quattro per piatello, e coprile con vn' altro piatello sopra le cenisi, sino che le vorrai mandare in tauola e quando le vorrai mandare in tauola, li porrai sopra zuccaro, e cannella, e sugo di naranci, & a farne per dieci piatti li andaranno in tutto voua 40. e di butiro, libbre due, e meza, e di zuccaro libra vna, e meza, e d'vna passa libra vna, di cannella oncia una, e meza, computato dentro, e di sopra, e naranci trenta, ouero agresto, e potrai anche fare vuoti questi ritortelli inuolgendoli, senza ponerli alcuna cosa dentro ponendoli poi sopra zuccaro, o cannella, o sugo di naranci, ouero agresto.

A fare vna frittada doppia, piena.

Farai vna frittada d'vn vouo al modo sopradetto, e li ponerai prima nel fondo del piatello vn poco di zuccaro, e cannella, butiro, e succo di naranci, e poi porrai la detta frittadina nel detto piatello, e la cargarai leggiermente al modo sopradetto, e poi ne farai vn' altra, e la porrai sopra la prima, e sopra li porrai zuccaro, e cannella, e succo di narancie, e vna passa, e cosi ne farai al numero di quattro l'vna sopra l'altra, impiendola del modo sopradetto, e la porrai sopra le cenisi calde coperta sino che vorrai mandare in tauola, ponendoli all'hora sopra zuccaro, e cannella,

Del Sbugo.

110

nella, e sugo di naranci, & a fare dieci di queste frittade, le gli andrà la medesima robba, che è andata a fare i quaranta ritortelli sopradetti.

Frittada semplice verde, piena, e rognosa.

Pigliarai voua dieci, perche questo è il suo ordinario, e le sbatterai molto bene, con poco sale, e come sono ben battute, li porrai dentro un puoco d'acqua, poi bauerai la patella con oncie sei di butiro fresco, e disfatto che serà, li getterai dentro l'voua, e cuocerai la tua frittada, laquale vuole esser morbida, poi li porrai sopra cannella pesta, come serà imbandita. Et volendola verde, li porrai menta, prasomeli, & altre herbe oliosfe dentro pestate ben minute, con i coltelli, seruando l'ordine di cui s'è detto di sopra nel cuocerla. Et volendola piena li porrai formaggio grasso grattato, o puina, e vna passa dentro, e pignuoli, e cipolla tagliata minuta, e sinocchi freschi, e quando vna cosa, quando l'altra, e volendola rognosa, seruara l'ordine della prima, aggiungendoli persutti tagliati minuti, o di mortadella oncie tre in quattro, seruando l'ordine nel cuocerla dell'altra, e sopra il tutto li conuiene molta cannella pesta.

Frittade di cauiaro.

Piglia quattro, o cinque voua fresche ben battute, & vn poco di pan grattato, & vna meza scutella di cauiaro fresco, & vna brancatina d'herbe oliosfe, & vn poco di cipolla, ben pesta con i coltelli, e mescola bene ogni cosa insieme con vn bicchiero d'acqua, e come serà ben mescolata ogni cosa, bauerai la tua patella con butiro fresco disfatto, e caldo, e li getterai detta frittada dentro facendola

cuo-

Banchetti

cuocere nel modo che si fanno l'altre frittade, e come serà imbandita li porrai sopra vn puoco di cannella pestà, ma auuertissi, che quando il cauiaro non serà fresco, e serà salato, lo potrai ammogliare, nell'acqua calda, e gliclo lasciarai per vn'hora.

Cauiaro per mangiar fresco, e per saluare.

Piglia l'ouo dello sturione, e come più sono nere, sono migliori, e distirigale su vna tauola con la costa del coltello, nettandole bene da quelle pellegate, e pesala, per ogni libra vinticinque d'oua, li ponerai oncie dodici, e meza, di sali, cioè oncie meza per libra d'oua, poi ne ponerai in vn vaso con il sale, e le lasciarai così per vna notte, poi hauerai vna asse nuoua, polita, longa piedi tre, e larga piedi vno colle fronde di legno intorno inchiodate, altre tre buona dita, poi pigliarai le dette oua, e le ponerai su la detta asse, e le ponerai nel forno che sia honestamente caldo per spatio di due pater nostri, poi le cauarai fuori, e le mescolarai molto bene con vna paletina di legno, e le ponerai vn'altra volta nel forno lasciandogliele come è detto di sopra, & andarai così facendo sino che seran cotte, e questo serà quando le oua non sciopparanno sotto il dente, e che seranno mancate quasi il terzo, e bisogna bene auertire a questa cottura, perche per conseruarlo vno anno, o due farai a questa maniera, lo porrai in vasi di pietra bene inuitriati con un poco di olio di sopra, in luogo fresco, e quando serà gran caldo per ogni vinti giorni bisognerà leuarli quella tellarina che farà di sopra, e gli aggiungerai vn poco d'olio, e come non serà caldo, basterà riguardarlo ogni due mesi.

In quello che vorrai mangiare fresco, che è ottimo, li
porrai

Del Sbugo.

III

porrai solamente vn terzo a'oncia di sale, per libra di vna oncia vna e meza di peuere ammaccato, per ogni peso d'vna, e questo peuere non si pone in quello da saluare, perche lo fa rancido, e ponendoglielo maccato, però ghe ne potrai mettere meza oncia di pesto per peso, e ponerglielo co'l sale, quando salarai le vna.

A fare ruuia in tegole, da grasso, & da magro.

Piglia le tegole della ruuia tenere, e tagliali via il fiore, il picollo, e ponla a cuocere in buono brodo grasso, con vn poco di persutio tagliato minuto minuto, per dargli odore, poi le imbandirai, e li porrai sopra vn poco di peuere, e questo è quanto a i di da grasso, e per li giorni da magro la cuocerai in acqua con butiro fresco, e vn poco di marzolino tagliato minuto, o altro formaggio buono.

Rape sforzate, per piatti dieci.

Piglia rape numero trenta, e falle cuocere in libbre tre di butiro, e poi tagliale in fette sottili, & habbi di formaggio grasso, libbre cinque medesimamente tagliato in fette sottili, & habbi vna teggia, e ponili dentro vn suo- lo di rape, e vno di formaggio, e di butiro libbre tre, di zuc- caro libbre due, di cannella oncia vna, e meza, e vn quar- to di peuere tramezo, a tanti suoli, quanto vorrai, e poi le farai cuocere co'l testo, ponendoli quando saranno cot- te altro zuccaro, e cannella, e butiro fresco disfatto so- pra, e non potendo, o non volendo fare tanta spesa cuo- cerai le rape arrosto, nelle bragie, e dopo le mondarai, e le farai in fette, & anco le potrai fare in piattelli d'ar- gento, ma sono migliori nelle teghiette di terra ben vi- triate, e mettime vna picciola per piatello.

A fa-

Banchetti

A fare voua fritte à variij modi.

Piglierai la patella con butiro fresco, ben disfatto, e caldo, e romperai le tue voua a uno a uno, e le frigerai in detta patella, e poi la imbandirai sino a otto per piatto, e li porrai sopra agreſto chiaro, & uno gocciolo di cannella.

Ad altro modo, piglierai fette di pane quadre, grandette, e le porrai nella patella due, o tre alla volta doue ſerà il butiro caldo, e subito romperai le tue voua fresche, e ne getterai uno per ogni fetta di pane, a frigere, e poi le imbandirai a otto per piatto, ponendoli sopra Zuccaro, e cannella.

Ad altro modo, piglierai fette di formaggio graſſo della grandezza che ſono quelle del pane ſopradetto, e le porrai a frigere nel butiro, ponendoli sopra l'oua a quel modo che ſi è fatto a quelle del pane, e le imbandirai, otto per piattello ponendoli di ſotto, e di ſopra Zuccaro, e ſe ti grauerà la ſpeſa, le potrai fare ſenza Zuccaro, e ſpecie.

Sapore di marene, ò corniali da conſeruare.

Piglia le marene, o corniali che ſiano ben mature, e colle mani rompili in una pignata, o altro vaſo ben ſtaginato, e bene rotti che li hauerai, li metterai ſeco buona quantità d'agreſto nuouo ſe ghe ne ſarà al tempo delle marene, e peuere peſto, ſale aſſai bene, e li farai bogliere per ſpatio d'un'hora, e meza, e più, poi li paſſarai per la ſtamegna che ſia larghetta, e poi conſeruarei il ſapore in un vaſo vidriato, e quando te ne vorrai ſeruire, li ponerai ſpecie, e Zuccaro, a tuo giudicio, e detto ſugo è bono per dare colore a molti ſapori.

Pa-

Pastello di pesce, ò trutta, ò carpa, ò varolo, ò luz-
zo intiero, ò in pezzi, ò di sturione, per
lo commune.

Piglierai il pesce ben scagliato, e lauato, e scolato da
l'acqua poi farai la tua pasta con voua, sale, e butiro, oue-
ro buon olio, e la assottiglierai, si che resti grossa mezo di-
to, e longa quanto serà il tuo pesce, poi hauerai puenere
cannella, gengeuro, e vn poco di zaffrano che sia in tutto
vna buona cucchiara, e sale, e l'inuoltarai intorno a det-
to pesce, poi serrarai la pasta, e come la vorrai asserrare,
gli metterai specie nel buco, doue si saranno cauate le in-
teriora, e poi le serrarai con sucio di naranci, o qualche
fetta di naranci tagliata, e panocchie di finocchio, e olio,
ouero butiro puoco, o assai, secondo lo essere del pesce, e
fatto il pastello, lo farai cuocere nel forno.

Ritortelli d'voua chiamati voua fritte
a scartuzzo.

Piglia due voua ben sbattute con sale, e vn pocchetto
d'acqua fresca dentro, e gettale in vna patella picciola a
cuocere con butiro caldo, tanto che il fondo della patella
sia onta, e fa vna fritella che sia sottilissima, e come si in-
comincia a sugare, habbi formaggio buono grattato, e
vn poco di puenere pesto mescolato con detto formaggio, e
gettaglielo sopra, e nel mezo della frittada di fiedili vna
ramicella di rosmarino tenerina, e colla spatolla vā vol-
tando detta frittada a guisa d'vn zaldone, e poi la imbā-
dirai ne i piatti con zuccaro sopra, e ne potrai mettere
manco di tre per piatto.

Per

Banchetti

Per fare sei grostate.

Piglierai sei tiellette picciole, ouero sei piatti d'argento, e li metterai nel fondo, oncia vna di butiro per piatto, e oncia meza di zuccaro ben disteso. Poi hauerai 30 fettine di pane quadre, e sottili brustolate, e poi fritte in vna libra di butiro, e ne porrai cinque fettine per piatto e poi hauerai meza libra di formaggio tomino ben grasso, tagliato in fette, e le porrai sopra il pane, cioè meza libra per piatto, e li porrai poi sopra oncia vna di zuccaro, e due di butiro, e li darai vna buona calda col testeo e poi essendo cotte li porrai dare vn' altra meza oncia di zuccaro per piatto.

Le dette grostate potrai fare senza le fette di pane se uando nel resto l'ordine sopradetto, & anco potrai friggere il formaggio in fette nella patella, con butiro fresco & imbandito, ponerli sopra zuccaro.

Per fare vna butirata.

Piglia vna tiella ouero vn piatto d'argento, e li porrai nel fondo due oncie di butiro fresco, e oncia vna e meza di zuccaro ben disteso. Poi hauerai fino a otto fette di pane boffetto sottili tagliate quadre, e le porrai nel piatto ponendoli poi anche di sopra, oncie tre di butiro fresco, & oncie tre di zuccaro, e li darai vna buona calda col testeo, e sarà fatto.

A fare cipolle in tiella.

Piglia le tue cipolle, e mondale, poi falle alleffare in acqua intiere però, e quando saranno cotte, le farai scolare

ire dall'acqua, e poi le infarinarai, e le porrai in una tiella con buon'olio, e le farai frigere, ponendolo vn testo di sopra, si che venga ben colorite, e poi le imbandirai, ponendoli sopra vn puoco di peuere & in vece dell'olio, le porrai frigere in butiro fresco, e seranno migliori.

A fare zucche fritte.

Piglia le zucolle tenere, che non siano molto grosse, e poi che le hauerai rassate, le tagliarai in fette sottili, e le distenderai, gettandoli sopra del sale, tanto che pigliano vn puoco detto sale, poi frigerai in olio, o in butiro, secondo che vorrai, ma infarinandole però prima, e poi che seranno fritte, le imbandirai, ponendoli sopra finocchi, freschi sgranati, o agresto.

A fare fasoletti freschi in tegola.

Pigliarai le tegole de fasoletti quando sono tenerini, e tagliarai il picollo, poi le porrai a cuocere in acqua bolliente, e subito si cuoceranno, & cotto che seranno le porrai a scolare col sale sopra, poi le frigerai in olio, ouero butiro, e frigendole nella patella, li porrai vn poco di aceto, e peuere, e poi le imbandirai.

Banchetti
LATTICINI DI PIV SORTI
CAVI DI LATTE.



Pigliarai il latte buono secondo la quantitate che vorrai, e presi vno di latte, ne farà otto, o dieci, e lo porrai in vna caldaja al fuoco chiaro, che non pigli il fumo, e l'andarai mescolando sempre fino a tanto che leuarà il boglio, e poi bauerai in ordine catinelle picciole, e li porrai dentro detto, latte, e lo lasciarai raffreddare, e come serà freddo, farà vna telarina, laquale serà il cauo di latte, laquale leuarai di sopra via, e la andarai ponendo in piattelletti bianchi, e poi ritornarai il latte al fuoco, e farai il simile così tre volte, perche poi non vscirà più cosa alcuna, e se vna telarina non basta nel piattello, ponigliene due, o tre, secondo che bisogna. E quando li mandarai in tauola, li porrai sopra zuccaro; E nota che il latte, non vuole essere di vacche, che siano spesse di latte, perche nasce male, e non vuole essere anco spumato il latte.

Lattemele.

Pigliarai la pana di latte, secondo la quantità che vorrai fare et vno fiasco, ne farai otto, o dieci piattelli, ponila in vna zanzola, che habbia del logo, collo coperchio buso, e habbi vno bastone con vn tondo del capo di sotto come sono quelli che si fa il butiro, e menalo bene suso e giuso un pezzo, e poi cana il bastone, e lascia stare così un poco, che nascerà lattemele di sopra, e con vna cazzola lo andarai cauando, e ponendolo in vn vaso in luoco fresco a poco a poco, così andarai menando il bastone più volte seguendo
l'or-

l'ordine sopra detto, perche va nascendo, poi come li vorrai mandare in tauola lo imbandirai in piattelli, dandoli sopra zuccaro fino.

Mantiglia.

Bisogna hauere vna pelle di capretto scorticato a foliello, laquale con varie lauature sia ben curata, e con spiciaria nell'acqua si che pigli buono odore. Poi quando la pelle serà in essere, e sutta, pigliarai il latte che non sia spianato, e lo ponerai nella detta pelle per lo buco del collo, tanto che sia più di meza, e poi legarai, e serrarai detto buco, e bisognerà trauagliare bene detto latte in detta pelle, sempre passeggiando, e sgußandolo, e se serà da tempo di gran caldo, bisognerà farla la notte in loco fresco, & il latte di capre, & il migliore, e come l'hauerai menata vn'hora, slegarai vno de i piedi al capretto, e farai vscire fuori la mantiglia, e serà come butiro, laquale farai andar vn vaso d'acqua fresca facendone poi piattelli, con zuccaro fino sopra.

Ma perche questa uiuanda è molto difficile farne gran quantitate per vn conuito grande; darai ad intendere a ogni vno, che questa sia mantiglia, pigliarai vn terzo di latte, e due terzi di butiro, e lo porrai nella detta pelle, e la manegiarai bene, e la sbatterai tanto che'l butiro si sbianche, e pigli odore dalle specie per la pelle, poi lo farai vscire per lo piede, e andare nell'acqua fresca, e ne porrai fare le tre, per essere tutto d'una vgualezza, e poiche l'hauerai concia ne i piatti, li porrai sopra zuccaro fino.

Puine di butiro.

Piglia tre fiaschi di panna di latte, e ponila in vn vaso al fuoco con destrezza, e valla sempre mescolando pian

P 2 piano,

Banchetti

piano, fino che lieua il boglio subito che comincia a bogliere habbi vn mezo bicchiero d'agresto, e gettaglielo dentro in quà, & in là, e subito leualo dal fuoco, nasceranno sei pouine, & colla cazza le canarai, e ponerai nelle puinarolle, o piattelli.

Vermicelli di butiro.

Pigliarai butiro fresco, e lo lauara con acqua fresca più volte, e l'ultima lauatura serà acqua rosata con zucchero. Poi hauerai vno cannone di latta, o di legno buso, a guisa d'vn scrizzotto, ma che habbi il fondo piatto con tre o quattro buchi dentro, poi farai il cannone quasi pieno di butiro, e hauerai vn legno che vada ben serrato nel detto cannone, e lo cazzarai nel detto cannone, & il butiro uscirà fuori per i buchi del fondo, e seranno vermicelli, quali andarai imbandendo ne i piattelli, dandoli poi di sopra zucchero fino.

A fare vno formaggio alla Catelana.

Piglia carne vergelata secondo che lo vorrai grande, o picciol, e tagliala minuta, e quadra come è vn dado, poi mettila a bogliere in acqua, e quando serà quasi cotta, la cauara fuori, e la metterai a scolare, farai che resti bene asciutta dell'acqua, e poi la ponerai in vna pignata con latte, e la farai bogliere e quando serà bene cotta, la farai ben scolare dal latte più che potrai poi piglierai vna pezza bianca, e gliela porrai dentro, e la struccarai molto bene, e poi la metterai in soppresso cō buon peso sopra, e serà fatto, e se li uorrai dare forma con cerchiello, o altra cosa, starà a te.

A fare composte di scorze di meloni, o scorcie di zucche, o rape, ouero perfiche integre & acerbe,

e, da conseruare per Quaresima.

Piglia la quantità delle sopradette cose secondo il tuo arere, e mondale, e ponile ammoglio nell' aceto con sale per quindicio venti giorni. Dopoi le caueraï dell' aceto, e le poneraï in vn vaso con acqua, & li darai vn buon boglio, e poi le caueraï e le getteraï in vn' altro vaso d' acqua fresca, & ghe le lasceràï tanto che sian raffreddate. Poi le caueraï di dett' acqua, & le distenderaï sopra vn' asse, mettendoli dopoi vn' altra asse di sopra con pesi che le soppressino, e le lasceràï così in soppresso per vn giorno. Pigliarai poi un vaso, & ghe le metterai dentro con tanta sabba che dette robbe stiano coperte, e le farai fare uno buon boglio in detta sabba, di modo però che non si disfaciano, e le poneraï in vna orna acconciatamente, e li getteraï sopra detta sabba doue hauranno bollito, & ghe le lasceràï così per venti giorni. Dopoi pigliarai vn' altro vaso, & le caueraï di detta orna, e le metterai dentro con mele, e sabba, e cannella, peuere, gengiuero, Zaffrano, secondo la quantità che vorrai fare, e cime d' osmarino, e saluia, e farle ribollire vn' altro poco con le sopradette cose, poi toruale in sopradetta orna col detto sapore, e serauano fatte, e se non ti grana la spesa, farai bolire questa ultima volta in mele solo.

Auuertendoti che le persiche non vanno soppressate.

A fare viuanda alla Hebraica, di carne.

Pigliarai carne di vitello nella polpa libre tre, e nettale bene dalle pelegate, e nerui, e pestala minutamente. Poi habbi vna pestata d' herbe oliose, & vna passa, e vn poco di specie d' ogni sorte, e metti ogni cosa insieme. Poi piglia i torli di quattro oue dure, cioè il torlo solo in-

Banchetti

tegro poi piglia la mità della compositione sopradetta in forma di meze balle da vento, e mettili fra mezo i quattro torli sopradetti, & serale, poi informa de una balla integra, e ponila a cuocere nel buon brodo con una pestata d'herbe oliose, & un poco di noce moscata, e tanto rasfrano che li dia il colore poi le imbandirai una, o due per piattello secondo la grandezza di che le farai col detto brodo con fette di pan sotto se ghe ne vorrai.

A conseruare ceuali, & orate, per Quaresima,
o altro tempo.

Piglia i ceuali da mezo Settembre fino a mezo Novembre, e lauati bene cosi integri, senza scagliarli, et apri li, e poi cuocili alle bragie sopra la gratella, si che non siano troppo cotti, de stendeli sopra una asse con sale, e finocchi, e lasciali cosi per una notte, poi habbi una orna doue li conciarai dentro l'uno sopra l'altro, mettendoli però tra mezo sale, e finocchi, poi li getterai sopra aceto forte, tanto che stiano coperti, puoi quando te vorrai seruire, li scaldarai nella patella. E se per secchia di aceto li farai bolire libre due e meza di mele, e li lasciarai raffreddare prima che ghe le metti sopra, seranno assai migliori, i ceuali sono di diuerse sorti, ma per questo effetto li verzellati sono i migliori anche i letergani possono passare.

Le orate vanno lauate senza scagliare, vanno un poco aperte tanto che li cani le budelle, e poi se li getta un poco di sale, poi le frigerai, e le lasciarai raffreddare poi che saranno fritte, poi seruarai l'ordine medesimo, che s'è detto di sopra de i ceuali.

I L F I N E.

TAVOLA DELLE COSE CHE in questo libro si contengono.

Memoriale per fare vno apparecchio generale per la venuta d'ogni gran Principe, o per ogni andata, o banchetti diuersi, o per nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza. à carte .

Andata in villa, o altroue.	2
Conuiti diuersi.	8
Cena di carne.	9
Cena domesticamente fatta.	15
Cena di carne, e pesce.	19
Cena fatta di Giobbia.	21
Cena fatta di domenica nel carneuale.	24
Desinare in dì di Sabato di Maggio.	25
Cena priuata senza vitello, & senza capponi.	26
Cena d'altra sorte di Domenica di carneuale.	28
Desinare del mese d'Agosto.	29
Cena di carne, e pesce.	30
Cena fatta di Giobbia nel carneuale.	31
Desinare in dì de Sabato di Settembre.	33
Festino fatto quietamente ad alcuni Signori, & la sua cena.	34
Auertimenti diuersi.	36
Compositione delle più importanti cose.	38
Brazzatele di latte, e zuccaro.	40
Sosameli perfettissimi.	40
Mostazzoli di zuccaro.	40
Sfogliata sutta, ouero sfogliatini.	40

T A V O L A

<i>Sfogliata catelana, ouero sfogliatini.</i>	41
<i>Sfogliata sgròstata di piccioni.</i>	41
<i>Sfogliata sgròstata d'occhi, o latticini di vitello.</i>	42
<i>Sfogliata di persuto di mortadelle.</i>	42
<i>Sfogliata sutta doppia.</i>	42
<i>Sfogliata piena doppia, di cui se ne puote seruire per tor- ta.</i>	43
<i>Pizze sfogliate.</i>	43
<i>Manegate.</i>	43
<i>Ritortelli alla Milanese pieni, e vuoti.</i>	44
<i>Truffolli per far torri castelli, e pegne.</i>	44
<i>Cascosse, ouero brazzatelle piene.</i>	44
<i>Cassatelle.</i>	45
<i>Confetti restauratini in guisa de tortelletti, ouero morsel- li.</i>	45
<i>Tortella brusca de figadetti, o ad altro.</i>	46
<i>Tortella brusca di code de gambari, o d' altro.</i>	46
<i>Pasta Tedesca in diuerse arme piene, e vuote.</i>	46
<i>Offelle.</i>	47
<i>Stelle di pasta reale, piene di pastume reale stampito.</i>	47
<i>Stellette.</i>	47
<i>Stellette d' altra sorte.</i>	48
<i>Fiadoncelli di morella.</i>	48
<i>Fiadoncelli d' altra sorte.</i>	48
<i>Rosoni di pasta.</i>	48
<i>Gnanti, o reticelle.</i>	49
<i>Fiordeligi pieni.</i>	49
<i>Pasta finta in tegole de fasoli.</i>	49
<i>Fiadoni di formento o farro, o riso.</i>	49
<i>Fiadoni d' oua, e formaggio.</i>	49

Pa-

T A V O L A

<i>Pastadelle Tedesca .</i>	50
<i>Pastadelle d'altra sorte .</i>	50
<i>Pastadelle di carne .</i>	50
<i>Tortelletti grassi da seruirsene, & d'essi soli, e per coper- te .</i>	50
<i>Tortelletti grassi d'altra sorte .</i>	51
<i>Tortelletti alla Lombarda per adoperarli, e soli, e per co- perta .</i>	51
<i>Mariconda ragonese, & per adoperare sola, e per im- pire paste .</i>	51
<i>Maccheroni .</i>	52
<i>Maccheroni alla Napolitana .</i>	52
<i>Maccheroni alla Romanesca .</i>	52
<i>Lasagnuole tirate, ouero tagliatelle .</i>	52
<i>Pastelletti piccioli fritti sfogliati pieni di mangiar bian- co, o d'altro .</i>	53
<i>Pastello sfogliato .</i>	53
<i>Pastello di mortadelle di figato .</i>	53
<i>Pastello tutto commune d'uccelli, o d'altra carne .</i>	53
<i>Pastello bianco alla Tedesca, da grasso, e da magro .</i>	54
<i>Pastello battuto di vitello, o castrone .</i>	54
<i>Pastello di codogne .</i>	54
<i>Pastello di pere, o pome guaste, o in piatelli .</i>	54
<i>Pastello di marene, o persiche, o d'altro frutto .</i>	55
<i>Pastello di marene diuerse da quello di sopra .</i>	55
<i>Pastello d'ostreghe, o cappe sante .</i>	55
<i>Pastello di carchioffoli, ouero runia in tegole .</i>	55
<i>Pastello di piccioni, o pernici, o d'altro uccello in cas- sa .</i>	56
<i>Pastello bianco, ouero tardiolo .</i>	56

T A V O L A

<i>Pastello di carne in poto, o piccioni.</i>	56
<i>Pastello di polpette inuolte.</i>	56
<i>Pastello di datteri; o cibibo, o d'altro.</i>	57
<i>Ranuioli con polpe di cappone.</i>	57
<i>Ranuioli d'altra sorte.</i>	57
<i>Fritelle grasse con fiori di sambuco.</i>	57
<i>Altre fritelle grasse.</i>	58
<i>Fritelle da vento.</i>	58
<i>Fritelle grasse d'altra sorte.</i>	58
<i>Fritelline alla tedesca tonde.</i>	58
<i>Migliaccio bianco.</i>	59
<i>Migliaccio rosso.</i>	59
<i>Tartara.</i>	59
<i>Saluiata.</i>	59
<i>Tartarette alla francese.</i>	60

T O R T E D I V A R I E,

fi diuersi sorti.

<i>Pasta commune per ogni torta.</i>	60
<i>Torta Lombarda.</i>	60
<i>Torta d'amito, o gialla, o d'incarnata.</i>	60
<i>Torta bianca.</i>	61
<i>Torta Ferrarese, o Romagnuola.</i>	61
<i>Torta di pane.</i>	61
<i>Torta alla tedesca.</i>	61
<i>Torta di frumento, farro, o riso.</i>	62
<i>Torta matta.</i>	62
<i>Torta marchesana.</i>	62
<i>Torta di torsì di verza, o di radici di prafomeli.</i>	63

Torta

T A V O L A

<i>Torta de Zaldoni.</i>	63
<i>Torta di moscatello, o d'altre due.</i>	63
<i>Torta di mangiar bianco, ouero cauo di latte.</i>	63
<i>Torta di cerefe, o more, o melloni.</i>	63
<i>Torta di nespole, o persiche, o pere, o pome, o castagne, o ghiande, e trigoli, o pome codogne.</i>	64
<i>Torta di ruuia, o faua, o fasoli, o sparisi, o cipolle, o car- chioffoli, o d'altre cose.</i>	64
<i>Torta di polpe di capponi, o di carne di vitello.</i>	64
<i>Torta di carne d'altra sorte buonissima.</i>	64
<i>Torta di zucche fresche, o more marine.</i>	65
<i>Torta di rape sforzate.</i>	65
<i>Torta di leuesini.</i>	65
<i>Torta senza spoglie.</i>	65

PASTE PER DI DI QVARESIMA, e gran vigilie, dellequali anche se ne puote seruire per tramezi ne gli altri giorni.

<i>Fritelle di fiche, e pome.</i>	66
<i>Fritelle di noci, datterì, e cibibo.</i>	66
<i>Fritelle de pome, vna secca, e pignuoli.</i>	66
<i>Fritelle di verdura.</i>	66
<i>Fritelle di pastonache.</i>	67
<i>Fritelline d'herbe amare.</i>	67
<i>Pastadelle di marzapane.</i>	67
<i>Pastelle d'altra sorte.</i>	67
<i>Tortellette di mandole, e pignuoli.</i>	68
<i>Tortelletti di pan grattato buonissimi.</i>	68

P 6 Tor-

T A V O L A

Tortelletti di spinagi, vna passa, e noci.	68
Tortelletti de datteri, cibibo, & altre cose.	68
Stellette.	68
Frilingotti.	69
Grostelli.	69
Leuatelli.	69
Fiadoncelli.	69
Sfogliata d'oglio.	70
Sfogliata sgróstata.	70
Sfogliata di mandole.	70
Fritelle in tielle di mandole.	70
Ritortelli pieni, e vuoti.	71
Torta d'anguille.	71
Torta di spinagi.	71
Torta d'amito.	72
Saluiata.	72
Torta di gambari.	72
Torta di pesce.	72
Torta di datteri, e cibibo.	72

Minestre da grasso, e da magro.

Suppa grassa.	73
Suppa di capirota.	73
Suppa dorata reale.	73
Suppa dorata d'altra sorte.	73
Suppa magra Inglese.	74
Suppa con pizzone, o pollastri.	74
Suppa di marene, o brogne, o muniache, o pere moscardi- ne.	74
Suppa	

T A V O L A

Suppa acetosa .	74
Suppa di capirota d'altra sorte, da grasso, & da magro .	75
Suppa di caltinelli da grasso.	75
Mangiar bianco da grasso.	75
Mangiar bianco d'altra sorte .	75
Mangiar bianco d'altra sorte, da grasso, e da magro.	76
Minestra gialla imperiale .	76
Minestra gialla Napolitana .	76
A fare trippe di manzo, o vaccha .	76
Riso, o farro alla turchesca .	77
Riso, o farro, con torli d'uova .	77
Riso, o farro, sottostato .	77
Trippe di vitello, o d'agnello, o capretto .	77
Carabazada di zucche, o melloni, o cipolle .	77
Villanata di nizole, alla turchesca .	78
Pouina passata, de più colori .	78
Pastame della savonea .	78
Genestrata da grasso, & da magro .	88
Leusini .	79
Vianda di marene, brone, muniache, pere mostardine da grasso, & da magro.	79
Coste di lattuca che parino zucche .	79
Crema per minestra, e per impedire varie paste.	79
Mollegnane in minestra, o ad altro modo.	79
Horzo passato sostantioso .	80
Horzo passato ad altro modo.	80
Miraos de pizzonei, o ficadetti che serue minestra, ad altro modo .	80
Herbicine alla Francese .	80

Onga-

T A V O L A

<i>Ongaresca .</i>	81
<i>Ongaresca d'altra sorte.</i>	81
<i>Mineſtra all'Ongaresca .</i>	81
<i>Verze piene .</i>	81
<i>Mineſtre di carne .</i>	81
<i>Ceſi rotti con codeghe.</i>	82
<i>Louertifi, o ſparſi.</i>	82
<i>Verze da magro d'altra ſorte.</i>	82
<i>Suppa d'vna paſſa ſuſtantioſa .</i>	82
<i>A fare vna ſuppa di cibibo reale .</i>	82

M I N E S T R E P E R D I D I Quareſima ò gran vigilie, magre in tutto.

<i>Mangiar bianco .</i>	83
<i>Mineſtra di amito.</i>	83
<i>Riſo Turcheſco.</i>	83
<i>Geneſtrata.</i>	83
<i>Carabazada .</i>	84
<i>Suppa dorata .</i>	84
<i>Lente in ſapore .</i>	84
<i>Mineſtra di luſſo.</i>	84
<i>Spinagi in ſapore.</i>	84
<i>Suppa di cibibo, e brogne, o fichi ſecchi.</i>	85
<i>Suppa di calcinelli .</i>	85

Sapori diuerſi sì da graſſo come da magro .

<i>Moſtarda .</i>	85
-------------------	----

Mo-

T A V O L A

<i>Moflarda d' altra forte .</i>	85
<i>Limonea .</i>	85
<i>Sapore di carobbe .</i>	86
<i>Sapore bianco .</i>	86
<i>Sapore bianco d' altra forte, sopra pesce, o lumache, o galane, o d' altro .</i>	86
<i>Sapore incarnato .</i>	86
<i>Sapore giallo imperiale .</i>	86
<i>Sapore giallo d' altra forte .</i>	86
<i>Salsa reale .</i>	86
<i>Salsa bastarda .</i>	87
<i>Salsa di pauo .</i>	87
<i>Salsa di torli d' vna reale .</i>	87
<i>Salsa verde dolce e forte .</i>	87
<i>Salsa dolce ad altro modo .</i>	87
<i>Salsa verde con agreſto .</i>	87
<i>Salsa nera, franceſe ſopra arroſto .</i>	87
<i>Agliata bianca, e de diuerſi colori .</i>	87
<i>Camelino .</i>	88
<i>Sapore franceſe ſopra lonza .</i>	88
<i>Sapore franceſe d' altra forte arroſto .</i>	88
<i>Sapore ſopra alleſſa, arroſto, & ſoffritti .</i>	88
<i>Brognata .</i>	89
<i>Peuerata da carne .</i>	89
<i>Peuerata di peſce .</i>	89
<i>Gelatina .</i>	89
<i>Sapore ſopra gambari fritti .</i>	89
<i>Sapore di marene, o brogne, o vna freſca .</i>	89
<i>Sapore reale ottimo ſopra peſce fritto .</i>	90
<i>Aglione ſopra carne, e peſce, galane, lumache, o rane .</i>	90
<i>Agre-</i>	

T A V O L A

<i>Agresto cotto.</i>	90
<i>Agresto chiaro.</i>	90
<i>Sapore d'altra sorte sopra pesce, detto cordiale.</i>	90

P O T A C C H I B R O D I, e robba in tiella, & pignata stufata, & in forno.

<i>Brodo lardiero.</i>	90
<i>Brodo nero.</i>	91
<i>Brodo nero d'altra sorte.</i>	91
<i>Brodo nero d'altra sorte, diuiniſſimo.</i>	91
<i>Potacchio di vitello in fracasso.</i>	91
<i>Potacchio all'Italiana.</i>	92
<i>Potacchio d'altro modo.</i>	92
<i>Potacchio in forno.</i>	92
<i>Brodetto.</i>	92
<i>Capponi, o faggiani, o vitello in brodo, con fette di pan sotto.</i>	92
<i>Capponi, o faggiani, o vitello, o d'altro stufato in pi- gnata.</i>	93
<i>Capponi, o faggiani, o vitello, o pizzone in brodo, o ad al- tro modo.</i>	93
<i>Capponi, o faggiani, o vitello, o pizzone in vin bianco dol- ce, o maluasìa.</i>	93
<i>Capponi, o faggiani, o vitello, o pizzone in vin bianco con cipolle ad altro modo.</i>	93
<i>Capponi, o petto di vitello, o testa di vitello sottoſtato in tiella.</i>	93
<i>Cap-</i>	

T A V O L A

Capponi, o pizzone, o petti di vitello, o panzette piene.	94
Capponi, o pizzone senza ossa pieni.	94
Capponi, o fagiani, o d'altro in ruina.	94
Capponi, o fagiani, o pizzone in verze, o nauoni, o lattuche, o cipolle.	94
Capponi, o fagiani, o pizzone, o d'altro in zucche.	95
Capponi, o pizzone, zampette di vitello in cressina.	95

R O B B E P E R A N T I P A S T I , o tramezzi, come polpette, ceruellati, falcic- cie, dobbe, & altre simili, come di sotto appare.

Mortadelle di ficato.	95
Mortadelle gialle.	95
Salcizza gialla.	96
Ceruellati rossi.	96
Ceruellati rossi d'altra sorte.	96
Ceruellati bianchi.	96
Ceruellati Ducali.	96
Ceruellati Francesi.	96
Tomaselle in patella.	97
Tomaselle d'altra sorte in patella.	97
Tomaselle nello spiedo.	97
Coradelle d'agnelli, capretti piene.	97
Ficati di vitello, o porco altramente pieni.	97
Polpette fritte piene.	98.

Pol-

T A V O L A

<i>Polpette aperte fritte.</i>	98
<i>Polpette in sapore.</i>	98
<i>Polpette in tiella.</i>	98
<i>Capponi, o carne, o altro in fraccassea in piatella.</i>	98
<i>Fraccassea d'altra sorte in patella.</i>	99
<i>Fraccassea Inglese sopra carne, o pesce.</i>	99
<i>Fraccassea Italiana.</i>	99
<i>Fraccassea ad altro modo con fette di pane.</i>	99
<i>Teste picciole d'agnello, o capretto spaccate, dorate in patella.</i>	99
<i>Lombi di bue alla Alemana arrosto.</i>	100
<i>Pieno per impire ogni sorte d'arrosti, cioè capretti, e ogni sorte di pollami.</i>	100
<i>Arrosto da Podestà.</i>	100
<i>Capponi, pollastri, pizzoni, ogn'altro uccello in baf-fetta.</i>	100

Gelatine diuerse.

<i>Gelatia torbida.</i>	100
<i>Gelatia chiara Francese.</i>	101
<i>Gelatia bianca, & altri diuersi colori.</i>	101
<i>Gelatia di pesci.</i>	101
<i>Cappone in gelatia.</i>	102
<i>Gelatia dozenale.</i>	102

A fare salami.

<i>Mortadelle di carne.</i>	102
In-	

TAVOLA

Inuestiture .	102
Salcizzoni .	103
Zambudelli .	103
Persutti .	103

Trattati di pesce .

Come si debba carpionare ogni sorte di pesce.	103
Anguilla riuestita .	104
Fonghi freschi, a varij modi, e salati.	104
Galane in sapore, fritte.	104
Lamprede arrosto, & in sapore, e fritte.	105
Trutta, o luzzo, o varuolo, o meggia in vino .	105
Pesce in cassonata .	105
Pesce in sale .	106
Pesce in altro modo .	106
Tenca riuersa ottima .	106
Pesce in sale ad altro modo .	106
Pesce à capuccio .	106
Potacchio di pesce all' Ongaresca .	107
Potacchio di pesce in altro modo .	107
Potacchio di pesce ad altro modo .	107
Pastello d' Anguilla .	107
Potacchio di pesce etiamdio ad altro modo .	107
Pastello d'anguilla d'altra sorte, o d'altro pesce.	107
Pastello d'anguilla .	108
Pastello di carchiofoli, ouero ruuia in tegole.	108
Polpette di sturione .	108
Tomaselle da magro .	108

Vona

T A V O L A

<i>Voua dure piene.</i>	109
<i>Voua alla Francese.</i>	109
<i>Ritortelli d'voua alla Fiorentina piena, e vuoti.</i>	109
<i>Frittade doppie, e piene.</i>	109
<i>Frittade semplici verde piene, o rognose.</i>	110
<i>Frittade di cauiaro.</i>	110
<i>Cauiaro per mangiar fresco, e per saluare.</i>	110
<i>Ruuia in tegole.</i>	111
<i>Rape sforzate.</i>	111
<i>Voua fritte à varij modi.</i>	111
<i>Sapore di marene, o corniali da conseruare.</i>	111
<i>Pastello di pesce, o trutta, o carpa, o varuolo, o luzzo intiero, o in pezzi, o di sturione, per lo commune.</i>	112
<i>Ritortelli d'voua fritte à scartozzo.</i>	112
<i>Grostate.</i>	112
<i>Butirata.</i>	112
<i>Cipolle in tiella.</i>	113
<i>Zucche fritte.</i>	113
<i>Fasoletti freschi in tegole.</i>	113

L A T T I C I N I.

<i>Cani di latte.</i>	113
<i>Lattemele.</i>	114
<i>Mantiglia.</i>	114
<i>Puine in butiro.</i>	114
<i>Vermicelli di butiro.</i>	114
<i>Formaggio alla Catelana.</i>	114

Com-

T A V O L A

Composte di scorze di meloni, o scorcie, o zucche, o rape,
ouero persiche integre & acerbe, da conseruar per
Quaresima .

114

Vianda alla Hebraica, di carne .

115

A conseruare ceuali, & orate, per Quaresima, o altro
tempo .

115

I L F I N E.

